

Käsegebäck

Zutaten

150 g Butter
180 g geriebener Bergkäse
1/2 Tasse Sahne
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1/2 TL Salz
1/2 TL Weinsteinpulver
250 g Dinkelmehl (Typ 630)

1 Eigelb, Mohn, Sesam, Kümmel, schwarzer Kümmel...

Zubereitung

Butter und Käse verrühren. Sahne, Salz und Paprikapulver unterkneten. Weinsteinpulver mit Mehl mischen und ebenfalls unterkneten. Den Teig in 2-3 Portionen teilen und im Kühlschrank 2 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Den Teig nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Fische ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Plätzchen mit dem Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Sesam etc. bestreuen.

10-15 Min. im Ofen backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

