

Herzhaftes Käsegebäck

Zutaten | 4 Portionen

Für den Teig:

150 g	Butter
150 g	Hartkäse, gerieben z.B. ein würziger Bauernkäse aus der Region
30 g	Emmentaler, gerieben
½ TL	Salz
1	Paprikapulver edelsüß
100 g	Sahne
250 g	Mehl
½ TL	Backpulver

Zum Bestreichen:

2	Eigelb
1 EL	Milch

Zum Bestreuen:

je 1 TL	Mohn, Sesam, grobes Salz, gehackte Pistazien zum Bestreuen
---------	--

Zubereitungszeit: 30 Min., Ruhezeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten miteinander gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den gekühlten Teig ausrollen und mit Hilfe von Plätzchenformen ausstechen.
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und nach Geschmack mit Mohn, Sesam, Pistazien oder grobem Salt bestreuen.
- Anschließend die Plätzchen bei 200 °C für ca. 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 185 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
802 kcal	59 g	46 g	21 g	540 mg