

Käsegebäck

Zutaten | ca. 40 Plätzchen

250 g	Käse
250 g	Butter
250 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Salz
	Kümmel, Sonnenblumenkerne

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Den Käse fein reiben.
- Butter, Mehl und Salz zufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Die Masse auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Rauten ausrädeln.
- Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit etwas Kümmel oder Sonnenblumenkernen bestreuen.
- Das Gebäck bei 175°C Ober-/Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen.

Tipp:

Bei der Wahl des Käses kann man nach eigenen Vorlieben vorgehen. Herzhaft, mild, nussig? Alles ist möglich.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Plätzchen von 19,12 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
92 kcal	7,11 g	4,90 g	2,31 g	44,9 mg