



Käseplätzchen

Zutaten:

125 g Mehl
125 g geriebener
Schweizer Käse
1 Msp. Backpulver
125g Butter oder
Margarine
1 Eigelb



- (1) Aus Mehl, Käse, Backpulver und Butter einen Mürbeteig bereiten und diesen kalt stellen.
- (2) Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, streifen ausrädern oder zierliche Formen ausstechen.
- (3) Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen und Teigteile auflegen.
- (4) Eigelb mit Wasser verrühren. Teigteile damit bestreichen und backen.

Einschub: Mittlere Schiene 180-200 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 10- 12 Minuten

Viel Spaß und guten Appetit!