

Käseplätzchen

ein leckeres Gebäck - ohne Zucker

Zutaten:

150 g *Rieser Gold*
Dinkelvollkornmehl
100 g Rieser Gold Weizenmehl
Type 550
1 Teel. Reinweinsteinbackpulver
180 g ger. Käse (versch.Sorten)
200 g kalte Butter
1 Ei
1 Pr. Salz
Pfeffer, Muskat, Paprika edelsüß

zum Bestreuen:

1 Eigelb
1 EL Sahne
gehackte Erdnüsse, Pistazien, Kümmel,
Mohn, Sesam, Kümmel

Zubereitung:

Mehl, geriebenen Käse, Butterflöcken, Ei und Gewürze zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick auswellen. Beliebige Plätzchen ausstechen oder mit einem Teigrädchen Rauten rädeln. Die Plätzchen mit Eigelb-Sahnemischung bestreichen und beliebig bestreuen.

Backen: Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200 Grad 10 min goldgelb backen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax: 09083/920208

Tel. 09083/208

e-mail: mail@mailaender-muehle.de

www.mailaender-muehle.de

