

Käsefüße

Mein Rezept **No. 18**



Käse Gebäck

Zutaten

250 g Mehl
250 g Butter
250 g Emmentaler Käse,
gerieben
1 Ei
1 Prise Salz

Dekoration

1 Eigelb
Sesam, Mohn, Kümmel
getrocknete Kräuter
geriebener Käse

Zubehör

1 Käsefuß Ausstecher



*
#Gebäck

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. **2.** Nun den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **3.** Anschließend den Teig portionsweise ausrollen und 4 mm hohe Käsefüße ausstechen. Die Teiglinge auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen (das Eigelb kann mit etwas Wasser verdünnt werden) und nach eigenem Geschmack mit Sesam, Kräutern oder Käse bestreuen. **4.** Zuletzt die Kekse für ca. 10 min backen bis die Käsefüße goldgelb sind.

Tipp: Für die Zubereitung kann man auch verschiedene andere Käsesorten oder Gewürze verwenden. Der Teig eignet sich nicht nur für Käsefüße sondern ebenso für Käsestangen.

* Backe unser Rezept nach & poste dein Bild mit unserem Hashtag in sozialen Netzwerken.

200 °C (Ober-/Unterhitze) / 180°C (Umluft)
Zubereitungszeit: 25 min / Backzeit: 10 min