

Weihnachts-Käsegebäck



Zutaten:

150g Butter
180g geriebener Emmentaler oder Greyezer
250g Mehl
½ Becher Sahne
½ TL Salz
1Msp. Paprikapulver
½ TL Backpulver

Zum Verzieren:

1-2 Eier, davon das Eigelb zum Bestreichen
Mit Mohn, Kümmel oder Sesam bestreuen.
Backzeit: ca. 10 – 15 Min. bei 200 C (Backofen vorheizen!)

Zubereitung:

Die Butter mit dem Käse gut verrühren. Sahne, Salz und das Paprikapulver einkneten. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl rasch unterkneten. Den Teig in zwei oder drei Portionen teilen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigportionen nacheinander auf einer bemehlten Unterlage auf eine Dicke von etwa 6mm ausrollen. Käsefüße bzw. Sterne oder ähnliches ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Das verquirlte Eigelb aufpinseln und nach Belieben mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen.

Die Käsesterne werden im auf 200 C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldbraun gebacken.
Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.