

Käsegebäck

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Käse

Silvester

Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Aus Mehl, Butter, Rupp Feinster Streich, Alma Bergkäse gerieben und Rosmarin einen Mürbeteig kneten und kühl stellen. Den Teig dünn ausrollen, kleine Formen ausstechen. Eigelb mit Milch vermischen und damit die Kekse bestreichen.

Die Plätzchen im Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Anschließend direkt warm servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kekse halten sich in einer Keksdose ca. 3 Wochen.

Käsegebäck



Zutaten

Zutaten für ca. 80 Stück:

200 g Mehl

150 g Butter

2 EL Rupp Feinster Streich mit Gouda

200 g Alma Bergkäse, gerieben

2 EL Rosmarin, fein gehackt

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Zum Bestreichen

1 Eigelb

Etwas Milch