Nah&Frisch

Käsegebäck

www.nahundfrisch.at Professional

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 For- men 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.

Zutaten

Zutaten für ca. 80 Stück:

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 2 EL Rupp Feinster Streich mit Gouda
- 200 g Alma Bergkäse, ge- rieben
- 2 EL Rosmarin, fein gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- Etwas Milch