

Mürbes Käsegebäck

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 25 g Vollkornmehl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 75 g Butter
- 50 ml Sahne
- 90 g geriebenen Greyerzerkäse
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 TL Schwarzkümmel

Zubereitungszeit: 15 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 35



Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann die restlichen Zutaten zufügen & alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für min. 1 Std. kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig 5 mm dick auswellen, Plätzchen ausstechen oder Rauten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen & mit Schwarzkümmel bestreuen.

8 - 10 min knusprig backen.