



[Drucken](#)

Mürbes Käsegebäck



Zutaten für 4 Personen

- 150 g weiche bayer. Butter
- 150 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- 30 g bayer. Emmentaler, gerieben
- ½ TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 100 ml bayer. Sahne
- 250 g Weizenmehl, Type 405
- ½ TL Backpulver
- 2 Eigelb
- 1 EL bayer. Milch

Außerdem:
verschiedene Ausstecher

nach Belieben:
Mohn, Kümmel, heller und dunkler Sesam,
grobes Meersalz, gehackte Pistazien
und halbierte geschälte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Butter, Käse, Salz und Paprika in einer Schüssel mit der Sahne vermengen. Mehl und Backpulver sieben, die Käsemasse zugeben, zusammenarbeiten, dabei krümelig verreiben. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Formen ausstechen.
2. Das Eigelb mit Milch vermengen und den Teig bestreichen. Gewürze und Nüsse nach belieben darüber streuen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.