

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Käseplätzchen

Käseplätzchen

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

50 Gramm Mehl

40 Gramm Speisestärke

1 Messerspitze Backpulver

75 Gramm Gouda, gerieben

½ Ei

1 Esslöffel Milch

50 Gramm Butter oder Margarine

Zutaten für den Belag

1 Eigelb zum Bestreichen

Kümmelkörner, Mohn geriebener Käse, Sesam

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Käse, Ei, Milch und Fett miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut durchkühlen, dann auf mit Mehl bestäubter Fläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen.

Mit verschiedenen Förmchen Plätzchen ausstechen. Auf Backbleche legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Käse, Mohn oder Sesam bestreuen.

Mit Heißluft bei 150 bis 170 Grad rund 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kaeseplaetzchen>