

Herzhafte Käseplätzchen

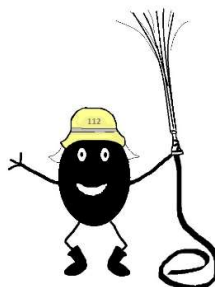
ZUTATEN FÜR 24 Stücke

FÜR DIE PLÄTZCHEN

120 g Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer
100 g fein geriebener Parmesan
120 g kalte Butter
1 Eigelb (Gr. M)
1 - 2 EL kaltes Wasser
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

FÜR DIE DEKO

2 Eigelbe (Gr. M) zum Bestreichen
3 - 4 EL Kürbiskerne zum Bestreuen
1 - 2 TL Paprikapulver zum Bestreuen
3 - 4 EL Parmesan zum Bestreuen



1. Schritt

120 g Mehl / 1 Prise Salz / 1 Prise Cayennepfeffer / 100 g fein geriebener Parmesan / 120 g kalte Butter

Das Mehl mit Gewürzen und dem geriebenen Parmesan mischen und die kalte Butter in Stücken hinzufügen.

2. Schritt

etwas Mehl zur Teigverarbeitung / 1 Eigelb (Gr. M) / 1 bis 2 EL kaltes Wasser

Sobald sich alles gut vermischt hat, das Eigelb und Wasser hinzufügen. Den fertigen Käseteig nochmals von Hand gut durchkneten. In Folie gewickelt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.

3. Schritt

2 Eigelbe / 3-4 EL Kürbiskerne / 1-2 TL Paprikapulver / 3- 4 EL Parmesan

Verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Käseplätzchen leicht mit Eigelb bestreichen und mit den Kürbiskernen, Paprikapulver oder Parmesan nach Belieben dekorieren.

4. Schritt

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten goldgelb backen. Luftdicht verpackt halten diese Plätzchen mehrere Wochen.