



Herzhafte Plätzchen

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

200 g Mehl
200 g Heinrichsthaler
Emmentaler Reibekäse
150 g Butter
100 ml Schlagsahne
2 Eier
1 TL Backpulver
Gewürze (Salz, Pfeffer,
Mohn, Sesam,
Sonnenblumenkerne)

ZUBEREITUNG

Ihr verrührt weiche Butter mit einem Ei und Sahne, gebt Mehl, Backpulver und Heinrichsthaler Emmentaler Reibekäse dazu. Alles kräftig zu einem Mürbeteig verkneten und diesen nach Belieben, in jedem Fall aber mit Salz würzen. Teig für etwa eine halbe Stunde kühlstellen.

Anschließend Käse-Mürbeteig dünn ausrollen und kleine Formen ausstechen.

Die Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne und Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen.

Die Plätzchen mit Backpapier auf ein Blech geben und bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldgelb backen.

ZUBEREITUNGS- ZEIT

30 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*