

Käsegebäck, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Herzhaft zum Knabbern, hausgemacht, einfach, schnell, preiswert, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für das Gebäck:
 - 125 g Mehl, Typ 405
 - 50 g weiche Butter
 - 125 g geriebener Bergkäse oder „mittelalter“ Gouda
 - Salz, Pfeffer
 - 2 EL Wasser
- Für die Garnitur:
 - 1 Eigelb mit 2 El Sahne verklappert
 - Mohn
 - Kümmel, gehackt
 - Geröstete Sesamsaat
 - ½ Mandeln
 - Paprikapulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Teigzutaten zu einem festen verkneten und ca. 30 min. in den Kühlschrank legen, „ausruhen“ lassen.

Schritt2

Danach auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche etwa einen ½ cm dick ausrollen und in beliebige Formen (ca. 60 Stück) ausstechen;

Schritt3

z. B. Dreiecke, Rauten oder Quadrate.

Schritt4

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auslegen und mittels eines Küchenpinsels mit der Ei - Sahnemischung einstreichen.

Schritt5

Beliebig mit Mohn, Kümmel, Sesam oder auch Paprikapulver bestreuen oder halbierten Mandeln belegen.

Schritt6

Bei 160° C Ober - und Unterhitze für 12 min. in der mittleren Schiene goldgelb backen.

Schritt7

Halten sich einige Tage in Gebäckdosen, Gläsern oder Plastiktüten.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** gebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesegebaeck-hausgemacht/>