

Rezept

Käsegebäck

Ein Rezept von Käsegebäck, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mehl

125 g geriebener Bergkäse

1/3 TL Currypulver

Mehl zum Arbeiten

1 rautenförmiger Ausstecher (4 cm Ø)

125 g weiche Butter

1/2 TL Salz

1 Ei

Kümmelsamen und Mandelhälften zum Garnieren

1 runder Ausstecher (4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in Stückchen schneiden, mit Bergkäse und Salz hinzufügen und mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig halbieren und das Currypulver unter eine Hälfte kneten. Beide Teighälften jeweils zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 40 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teighälften separat auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 2 - 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise und Rauten ausstechen und den ausgestochenen Teig auf das Blech setzen. Die Teigreste wieder kneten, erneut ausrollen und ausstechen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Ei mit einem Schneebesen verquirlen, die Kreise und Rauten damit dünn bepinseln. Den Natur-Teig mit Kümmelsamen bestreuen, den Curry-Teig jeweils mit 1 Mandelhälfte belegen. Im Backofen (Mitte) in 10 - 15 Min. goldbraun backen
4. Das Gebäck herausnehmen, vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. In luftdichte Dosen verpackt hält sich das Käsegebäck 1 - 2 Wochen.