

Käse-Roggengebäck

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

100 g	Weizen-Vollkornmehl	200 g	Roggen-Vollkornmehl
½ Tl.	Backpulver	100 g	Butter
250 g	ger. Käse	1	Ei
1	Eigelb		Kümmel
	Mohn		Pistazien
	Sesam		Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Butter, Käse und Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten und gut durchkühlen lassen. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen und verschiedene kleine Formen ausstechen. Das Eigelb verquirlen und die Käseplätzchen damit bestreichen. Mit Kümmel, Mohn, Pistazien, Sesam oder Mandeln bestreuen und auf ein gefettetes Backblech legen. Einstellung: Backsystem (vorheizen), Einschubebene: 5, Zeit: 20 Minuten.