

# Mürbeteig-Käse-Taler

Gebäck » Brot&Brötchen

## Zutaten (40 Stück)

- » 125g Emmentaler
- » 150g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 100g Butter/Margarine
- » 1 Eigelb
- » 1 TL Milch
- » 12 Mandeln
- » 1 TL Kümmel
- » 2 TL Mohn

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Käse fein reiben, mit dem Mehl mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Salz und Butter in Flöckchen darauf geben. Mit einem großen Messer kurz durchhacken, dann zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min in den Kühlschrank legen.

2. Teig kurz durchkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3. Eigelb und Milch verquirlen, Plätzchen damit bestreichen. Beliebig mit Mandeln, Kümmel und Mohn bestreuen. Im heißen Ofen bei 180°C 10-12min backen.

Nährwerte: 49kcal/E2g/F4g/KH3g pro Stück

angelegt am: 08.09.2004

Rezept-Nr: 1292

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke