



Käsefüße und Paprikastangen



Zutaten:

Menge (ergibt): 30 Stück

Teig:

150 g Hartkäse (mittelalter Gouda)
250 g Weizenmehl Vollkorn
150 g Butter
1 Ei
2 EL saure Sahne
Salz
1/2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Paprikapulver, edelsüß

Außerdem:

1 Ausstechförmchen in Fußform
Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für das Backblech
50 g Sesamsamen für die Paprikastangen

Alle Backinfos auf einen Blick

Arbeitszeit / Vorbereitungszeit

30 min

Ruhezeit

30 min

Backzeit

10 min

Herdeinstellung

E-Herd: 200°C

Umluftherd: 180°C

Zubereitung:

Den Käse fein reiben. Das Mehl mit der kalten Butter in Stückchen, dem Ei, der sauren Sahne und 1 kräftigen Prise Salz rasch verkneten. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den gemahlene Kümmel kneten und unter die andere den Paprika. Die beiden Teige zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Die helle Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf einem gefetteten Blech auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Den Paprikateig zu ca. 1 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in 12 cm lange Stücke schneiden und im Sesam wälzen. Die Paprikastangen ebenso backen. Das Gebäck abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Unser Tipp:

Selbstgebackenes Käsegebäck ist ein individuelles Mitbringsel als Ergänzung zu einer guten Flasche Rotwein. Und besonders originell ist natürlich das Ausstechförmchen. Wenn Sie kein Füßchen zum Ausstechen haben, nehmen Sie einfach eine kleine runde Plätzchenform oder radeln den Teig in Rautenform aus. Ein Dipp aus Sahnejoghurt und rohe Gemüsestreifen wie Bleichselleriestangen, Chicoreeblätter und Karottenstreifen schmecken gut dazu. Dazu passt dann ein leichter Weißwein oder ein Glas frisch gezapftes Bier.



Aurora Weizenmehl Vollkorn



Diamant Weizenmehl Vollkorn



Goldpuder Weizenmehl Vollkorn



Rosenmehl Weizenmehl Vollkorn



Gloria Weizenmehl Vollkorn