

KÄSEFÜSSE / KÄSECRACKER / FINGER FOOD



Diese herzhaften Kekse sind ein toller Snack zum Mitnehmen, für ein Buffet oder einfach für Zwischendurch. Der Teig wird mit Käse zubereitet, wodurch er besonders aromatisch und würzig schmeckt.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
16 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

ZUBEREITUNG

Verknete die Butter mit dem geriebenen Käse, Mehl, Salz, Backpulver, Pfeffer, Paprikapulver und der Sahne zu einem glatten Teig. Stelle den Teig abgedeckt für 2 Stunden kühl. Rolle ihn dann auf einer bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus und stich mit verschiedenen Ausstechern Formen aus, wie beispielsweise Füße und Hände. Lege diese auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und bestreiche sie mit etwas Eiweiß und bestreue sie nach Belieben mit Kräutern.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 14-16 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

KÄSEFÜSSE:

- 150 g** Butter
- 150 g** Käse (gerieben)
- 250 g** Mehl
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Paprikapulver
- 100 g** Sahne

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eiweiß
- Chili