

## Mürbes Käsegebäck

### Zutaten:

250 g	Heimatsmühle Weizenmehl Type 405 oder Heimatsmühle Dinkelmehl Type 630
150 g	Butter
180 g	geriebener Käse (z.B. Gouda)
50 ml	Sahne
1/2 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1/2 TL	Backpulver
1	Eigelb zum Bestreichen

Zum Bestreuen: Mohn, Sesam, Kümmel, gebackte Pistazien

### Für den Teig:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Paprikapulver, Backpulver gut vermengen. Danach den Käse und die Sahne dazu geben. Zum Schluss die Butter flöckchenweise unter den Teig kneten. Den Teig abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig auswellen und mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen oder mit einem gewellten Teigschneider ca. 1 x 10 cm Stäbe schneiden, mit dem Eigelb bestreichen und mit Mohn, Sesam, Kümmel oder Pistazien bestreuen.

Die Plätzchen/Stäbe im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 12 - 14 Minuten backen.

