

ideal zur Verwertung von Eigelb, schmeckt zum Wein oder einfach so ...

Käseplätzchen

ca. 40 Stück (2 Bleche)

Zutaten

Teig:

120 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 100 g fein geriebener Parmesan, 120 g kalte Butter, 1-2 Eigelb, 1 EL kaltes Wasser, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Deko:

1-2 Eigelb, 3 EL Kürbiskerne, 1 TL Paprikapulver, 3 EL Parmesan

Zubereitung

1. Mehl mit Gewürzen und dem geriebenen Parmesan mischen
2. Kalte Butter in Stücken hinzufügen. Mit Hand alles vermischen.
3. Wenn alles gut vermischt ist, Eigelb und Wasser hinzufügen. Alles nochmals von Hand gut durchkneten.
4. In einer Frischhaltedose (Volumen sollte gut gefüllt sein) oder in Folie gewickelt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen.
6. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. Ofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen.
8. Käseplätzchen mit Eigelb bestreichen und mit den Kürbiskernen, Paprikapulver oder Parmesan dekorieren.
9. Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten goldgelb backen.

Zeitbedarf

15 Min Teig herstellen, 2 Std Kühlen, 1 Std Aufbereitung, Deko und Backen

