

## Käseplätzchen

Für 2 volle Bleche / Zubereitungszeit 45 Min. + 60 Min. Ruhezeit

Weizenmehl, Type 550 100 g  
Weizenvollkornmehl 150 g  
Backpulver 1 TL  
Käse, gerieben 180 g  
Butterflöckchen, kalt 200 g  
Ei 1

Muskat  
Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

Eigelb 1  
Sahne 1 EL  
Mohn  
Sesam  
Kümmel  
Kürbiskernen

mit

und

zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig ½ cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen.

mit

vermischen und die Plätzchen damit bestreichen. Evtl. mit

und

verzieren. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Plätzchen in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Am besten noch lauwarm genießen.

Die Plätzchen lassen sich aber auch prima bis zu 5 Tagen in Blechdosen aufbewahren.

Der ideale Begleiter

[Pino Magma / Trocken](#)

