

## KÄSEGEBÄCK

### ZUTATEN

- 150 g b\*Weizenmehl 1050
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 70 g Emmentaler
- 100 g Bergkäse (z.B. Comté)
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 45 g Saure Sahne
- 2 Hände voll frische b\*Kräuter (Petersilie & Schnittlauch)
- 2 EL schwarzer Sesam
- 4 EL Kerne (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)

### ... SO GEHT'S

1. Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
2. Den Käse reiben, vermischen und ca. 30 g zur Seite stellen.
3. Anschließend kalte Butter, 1 Eigelb, Saure Sahne und 140 g des geriebenen Käses miteinander zu einem mürben Teig verkneten.
4. Zum Schluss die frischen Kräuter fein hacken und ebenfalls unter den Teig kneten.
5. Den Teig in Folie einrollen und für 1 Stunde kaltstellen.
6. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Ausstechern in die gewünschte Form bringen.
7. Einen Teil des Gebäcks mit dem restlichen Käse bestreuen.
8. Den anderen Teil mit dem Eiweiß bestreichen und mit den Kernen oder dem schwarzen Sesam bestreuen. Leicht andrücken.
9. Das Rezept ergibt 2 Bleche, diese nacheinander im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.
10. Anschließend das Gebäck auf dem Blech auskühlen lassen.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**