

Herzhaftige Käsecracker

(Ergibt ca. 70 Stück)

- 100 g weiche Butter
- 100 g Sahne
- 1 mittelgroßes Ei
- 100 g Käse, gerieben
- 250 g Weizenmehl (z.B. Typ 1050)
- 1 TL Backpulver
- 1 ½ TL Salz
- 1 mittelgroßes Eigelb
- Saaten nach Belieben

Nährwerte

1 Portion (ca. 5 Stk.)

175 kcal / 5 g Eiweiß /
12 g Fett / 13 g KH

Zubereitung

- Weiche Butter schaumig schlagen, Ei und Sahne untermischen.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem eher klebrigen Teig verarbeiten. Nach belieben würzen.
- Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Teig für mind. 1 Stunde kühl stellen und anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche eher dick ausrollen.
- Plätzchen ausstechen und mit Mohn, Sesam o.ä. bestreuen.
- Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Guten Appetit!

