



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 72

Käsegebäck mit Winzer Dip



30 Minuten



15 Minuten



45 Minuten

Zutaten

200 g Bergkäse, gerieben

200 g Butter, zimmerwarm

200 g Dinkelmehl

1 Ei plus 2 Eigelbe



1 EL Winzer Dip

½ TL Teelöffel Salz



2 EL schwarzer Sesam

Rezept

Die weiche Butter mit Käse, Mehl, Ei und 1 Eigelb, Winzer Dip und Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, in ein Wachstuch einschlagen und 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen, die gesamte Fläche dünn mit Eigelb bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Den Teig in Rauten schneiden oder mit Plätzchenformen ausstechen. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Käsegebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 12 Minuten im Ofen backen, dabei gut beobachten. Sobald die Plätzchen an der Oberfläche goldgelb sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!