

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)

## Zutaten



250 g Mehl



1 Teelöffel Backpulver

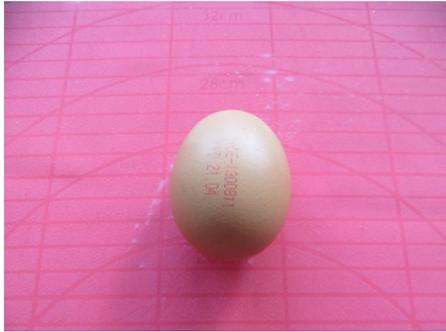


125 g Butter



125 ml Sahne

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



1 Ei



2 Messerspitzen Salz

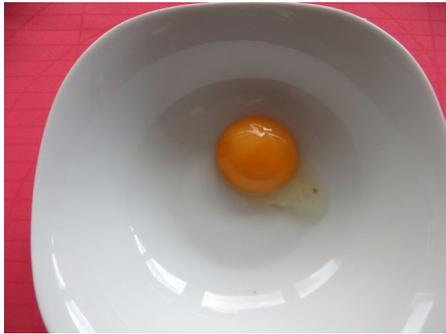


1 Messerspitze Paprikapulver

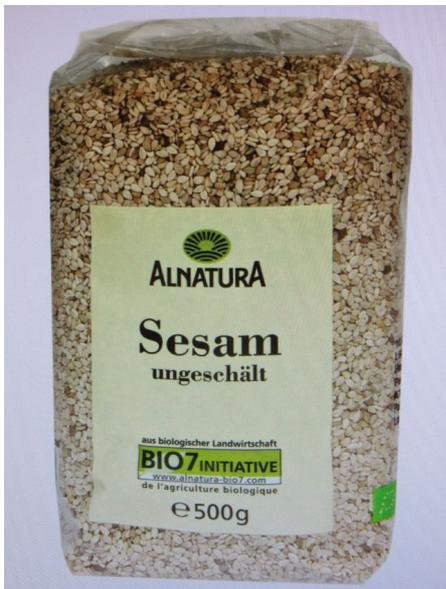


200 g geriebener Käse  
(z.B. Emmentaler Käse)

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



1 Eigelb zum Bestreichen



Sesam zum Bestreuen



1 Küchenwaage

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



1 Handrührgerät mit Knethaken  
und Teigschüssel  
(oder: Küchenmaschine)



1 Sieb



1 Arbeitsmatte



1 Nudelholz

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



Ausstech-Förmchen



1 Dauerbackfolie



1 Kuchengitter



1 Backpinsel

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)

## Zubereitung



Mehl in eine Schüssel sieben



Backpulver zum Mehl geben



Butter in Flöckchen schneiden  
und auf dem Mehl verteilen



Sahne dazu geben

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



1 Ei und Salz dazu geben



1 Messespitze Paprikapulver  
dazu geben



Reibekäse dazu geben



Mit dem Rührgerät den Teig kneten

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



Teig mit den Händen auf der Arbeitsmatte kneten



Teig in Frischhaltefolie wickeln ...



... und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen



Mehl auf Arbeitsmatte verteilen und Teig ausrollen

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



Kekse mit Ausstech-Förmchen aus dem Teig stechen



Backfolie auf das Backblech legen und Kekse darauf legen



Mit dem Backpinsel Eigelb auf die Kekse geben ...



... danach mit Sesam bestreuen

# Käse-Kekse (mit Reibekäse)



Backofen vorheizen auf 180° C,  
Umluft



Kekse im Backofen auf der  
mittleren Schiene etwa 10 Minuten  
bei 180° C Umluft backen



Kekse auf ein Kuchengitter geben  
und abkühlen lassen -



- fertig!

**Guten Appetit!**