Käseplätzchen

Zutaten

- 250 g Käse (mittelalter)
- 250 g weiche Butter
- 250 g Mehl (evt. etwas mehr zum Verkneten)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- für Guss 1Ei mit Sahne vermischen
- zum Verzieren – Sesam, Mohn, Kümmel …

Zubereitung

- mittelalten Käse reiben,
- mit weicher Butter, mit Mehl, Salz, Pfeffer fest verkneten,
- für 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen,
- die Hälfte des Teiges ausrollen und in Streifen mit einem Fädchen schneiden,
- mit Ei und Sahne verquirlt bestreichen,
- evt. verziehren mit Sesam, Mohn, Kümmel …
- auf ein Backpapier legen,
- bei mittlerer Hitze goldgelb backen