



Käsefüße

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 30 Stck. **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Butter

180 g Emmentaler oder Greyezer,
gerieben

250 g Mehl

½ Becher Sahne

½ TL Salz

1 Msp. Paprikapulver

½ TL Backpulver

1 Ei(er), davon das Eigelb

Mohn

Kümmel

Sesam

Mandel(n) oder Pistazien, gehackt

Salz, grobkörnig

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Käse gut verrühren. Sahne, Salz und das Paprikapulver einkneten. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl rasch unterkneten. Den Teig in zwei oder drei Portionen teilen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigportionen nacheinander auf einer bemehlten Unterlage auf eine Dicke von etwa 6 mm ausrollen. Käsefüße ausstechen und auf das mit einer Backfolie ausgelegte Backblech legen. Das verquirlte Eigelb aufpinseln und nach Belieben mit Mohn, Kümmel usw. bestreuen.

Die Käsefüße werden im auf 200 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldbraun gebacken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Variante: Wie wär's mit "Käsehänden" noch dazu? Es gibt auch kleine Ausstechförmchen für Hände. Und wer rechte und linke Füße haben möchte bzw. Hände, der dreht die Form einfach um.