

**Genießen**

**Annica Bergemann**  
**Käsegebäck**

**Donnerstag, den 12.10.2023**  
**Für 30 Stück**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

100 g Gruyère  
100 g Gouda oder Emmentaler  
125 g kalte Butter  
250 g Dinkelmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver  
1/2 TL Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g Schlagsahne

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch  
1 Prise Salz

**Zum Bestreuen:**

Kräuter der Provence  
Kümmel, ganz  
Blauohn  
Sesam  
grobes Meersalz  
Paprikapulver

**Außerdem:**

Backblech  
Backpapier für das Blech  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle  
Fuß-Ausstechform

**Zubereitung:**

1. **Für den Teig** beide Käse reiben. Butter würfeln.
2. Mehl, Backpulver, Paprikapulver und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen.
3. Ei, Sahne, Käse und Butterwürfel zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz kneten. Teig zu einem Rechteck formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Füße oder andere Formen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.
6. Ei, Milch und 1 Prise Salz verquirlen und dünn auf das ausgestochene Gebäck streichen.
7. Die Käsefüße nach Belieben mit Kräutern der Provence, Kümmel, Mohn, Sesam, etwas grobes Meersalz oder Paprikapulver bestreuen. Im heißen Ofen im unteren Ofendrittel etwa 12 Minuten backen. Auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Schmeckt super lecker mit Kräuter-Frischkäse!

