

Käsefüße

(ergibt zwei Bleche)

Zutaten

150 g Käse (z.B. Cheddar)
150 g Weizenmehl Type 550
50 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Paprika edelsüß
1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Brotgewürz
1/2 TL Salz
1/2 TL Thymian, gerebelt
100 g kalte Butter
1 Ei
1 EL gehackte Haselnüsse
etwas Thymian zum Bestreuen



Zubereitung

- Käse reiben und mit Mehl, gemahlenen Haselnüssen und Gewürzen vermischen
- Butter in Würfel schneiden und dazugeben
- das Ei trennen, Eigelb zur Mischung geben, das Eiweiß aufbewahren
- alles zu einem festen Teig verarbeiten, evtl. einen EL kaltes Wasser einarbeiten
- Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen
- am nächsten Tag den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen
- den Teig 3 mm stark ausrollen, mit einem Plätzchenausstecher Füße ausstechen oder mit einem Messer Rauten schneiden
- Plätzchen auf die Bleche legen, dabei die Hälfte der Füße wenden, damit es rechte und linke Füße ergibt

- das Eiweiß mit einem EL Wasser verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen
- die gehackten Nüsse und etwas Thymian auf den Plätzchen verteilen und vorsichtig andrücken
- 10-15 Minuten goldgelb backen und auf einem Rost auskühlen lassen

Anmerkung: Damit die Käsefüße knusprig und gleichmäßig braun werden, ist es wichtig, kalte Butter zu verwenden und den Teig zügig zu verkneten. Anschließend muss der Teig ausreichend gekühlt werden. Das gelingt am besten über Nacht im Kühlschrank, sollte aber mindestens eine Stunde dauern. Der Teig kühlt schneller durch, wenn man die Teigkugel flach drückt und in Frischhaltefolie einwickelt.

Varianten: Walnüsse - Rosmarin - Parmesan
Mandeln - Sesam - Gouda