

Käsefüßle

1. Rezept (Käsemürbeteig)

250 g Mehl
1 gestrich. TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Messerspitze Paprika edelsüß
1 Ei
125 ml Sahne
125 g kalte Butter
200 g Gouda- oder Emmentalerkäse gerieben

Alle Zutaten zu einen Knetteig verarbeiten, 15 Minuten kalt stellen. Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Füße ausstechen und mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam, Mohn, Kümmel usw. verzieren.

Bei 180 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

2. Rezept (Hefeteig)

500 g Weizenmehl
50 g Speiseöl
10 g Salz
100 g Reibekäse (Gouda oder Emmentaler)
5 g Speisewürzer (Aromat oder Fondor)
7 g Trockenhefe (1 Tüte)
1 Ei
200g Wasser oder Milch (30 Grad warm)

Trockenhefe unter das Mehl mischen. Mit allen Zutaten zu einen nicht zu weichen Teig kneten.

10 Minuten nach dem Kneten den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, 5 Minuten entspannen lassen, mit dem Ausstecher Käsefüßle ausstechen, auf das Backblech legen, die Zehen mit Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und dick mit Reibekäse bestreuen.

Wenn die Teigstücke schön groß aufgegangen sind, in den vorgeheizten Backofen schieben.

Im Umluftherd mit 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen.

Die Käsefüßle schmecken warm und kalt sehr gut. Vorm Vortag kurz in der Mikrowelle erwärmen.

Nicht in jedem Haushalt sind „Füßchen-Ausstecher“ vorhanden.

In den Schränken oder Schubladen wird sich sicher einiges finden lassen, das zweckentfremdet als Ausstecher dienen könnte. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der Geschmack der Gebäckstücke wird sich mit Sicherheit dadurch nicht verändern.

Viel Spaß !!!