

# KÄSE-APÉROGEBÄCK

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 250 g Blätterteig (ausgerollt oder Block)
- 1 Ei
- 40 - 80 g Käse, z. B. Parmesan, Gruyère, Emmentaler
- 2 TL Samen und Kerne, z. B. Mohnsamen, Sesam oder Sonnenblumenkerne



### Backanleitung:

1. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig entrollen oder, falls im Block gekauft, auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen und auf Backpapier legen.
2. Mit den Förmchen mit geringem Abstand Figuren ausstechen, Teigreste dazwischen entfernen.
3. Ei verquirlen, Teigplätzchen damit bepinseln.
4. Käse reiben. Teigplätzchen mit Käse und Samen bestreuen.
5. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.