

Käseplätzchen

FÜR 55 STÜCK

75 g Dinkelmehl
50 g geriebener Schafmilchgouda
25 g Pflanzenmargarine
1 1/2 ML Biobin

Dinkelmehl für die Arbeitsfläche
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung: 40 Min. Ruhezeit: 30 Min.

Pro Stück etwa: 13 kcal

Backzeit: 10 Min.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Dinkelmehl und den Käse in einer Schüssel gut mischen. Margarine, Biobin und 3 TL Mineralwasser hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten, Teig zu einem Rechteck formen und zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Arbeitfläche dünn mit Mehl bestreuen und den Teig darauf 4-5 mm dick ausrollen. Beliebige kleine Formen (z. B. Rauten, Kreise, Quadrate) ausstechen und die Plätzchen auf das Blech setzen.

Die Plätzchen mit Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen und in 5-10 Min. goldbraun (Mitte, Umluft 165°) backen.

Variante: Anstelle des Schafmilchkäses Ziegenmilchkäse verwenden.

Anstelle des Biobins 10g Reismehl verwenden.

