

# Käse- wölkchen



## Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 180 g geriebener Käse
- ½ Becher Sahne
- 1 TL Salz
- 250g Mehl
- ½ TL Backpulver

Für das Topping:

- 1 Eigelb  
(etwas Milch)
- Kümmel, Sesam, Mohn

## Zubereitung:

Weiche Butter, Käse und Sahne verrühren, anschließend die restlichen Zutaten (geriebener Käse, Salz, Mehl und Backpulver) dazugeben, vermengen und zu einem Teig verkneten.

Teig für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Anschließend Teig auswellen, mit beliebigen Förmchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit dem Eigelb bestreichen. (Optional hier ein bisschen Milch dazugeben.)

Mit Kümmel, Sesam oder Mohn bestreuen und im Backofen für 20 - 25 Minuten backen.

Guten Appetit! ☺