

# Ulli Walters Rezepte

## Käsegebäck / Käsefüße (Margas Rezept)



### Zutaten

- 500 g Mehl
- 500 g Butter
- 500 g Schweizer Käse
- 10 g Salz
- 5 g Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kümmel

# Ulli Walters Rezepte

## Zubereitung

Der Käse wird gerieben und dann mit dem Mehl und der Butter vermengt. Anschließend werden Salz, Kümmel und Paprikapulver hinzugegeben.

Der Teig wird entweder ausgerollt (4 mm dick), um „Füße“ auszustechen, oder durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz gedreht, um Stangen zu produzieren. Die entstehenden Käseplätzchen werden auf ein Blech mit Backpapier gelegt.

Die Füße bzw. Stangen werden schließlich bei 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft (besser, weil das Käsegebäck dann mürber wird) 15 Minuten gebacken.

Tipp: Das Käsegebäck lässt sich gut in einer Blechdose mit Butterbrotpapier als Zwischenboden aufbewahren.

Ulli Walter