

Herzhaftes Käsegebäck

60 g	Emmentaler-Käse
125 g	Weizenmehl (Type 405)
65 g	weiche Butter
1	Eiweiß
25 g	Mandeln, fein gemahlen
2 g	Salz, Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Bund	glatte Petersilie
40 g	Parmesan
1	Eigelb
ca. 2 EL	Mohn
ca. 2 EL	Sesam



Emmentaler-Käse fein reiben. Mehl, Butter, Eiweiß, geriebener Käse, Mandeln, Salz, Pfeffer und Paprika rasch zu einem Teig kneten.

Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig kann auch gleich weiterverarbeitet werden.)

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Das Eigelb verquirlen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 3 mm Stärke ausrollen. Den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit Parmesan, Mohn, Sesam und gehackter Petersilie bestreuen und wie einen Strudel aufrollen.

Von der Teigrolle ca. 5 mm starke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten goldbraun backen.