

Käsefüße

Ihr braucht:

für etwa 40 Füße

- 200 g geriebenen Emmentaler
- 150 g Butter
- 100 ml Sahne
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 1 Ausstechform in Fußform

So ein Käse: Käsefüße

1. Verknetet in einer Schüssel Butter, Käse, Sahne und Salz. Gebt Backpulver und Mehl hinzu und knetet weiter, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
2. Formt den Teig zu einer Kugel, wickelt sie in Klarsichtfolie und lasst sie für ein Stündchen im Kühlschrank ruhen.
3. Rollt den Teig mit einem Nudelholz auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage etwa einen halben Zentimeter dick aus. Stecht dann die Füße aus und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Verrührt die beiden Eigelbe und bestreicht die Füße damit, bevor ihr sie bei 200 Grad für eine knappe Viertelstunde in den Ofen schiebt. Danach: rausholen, abkühlen lassen – aufessen!

www.geo.de

