

Rezept Käsefüße

Viele von euch kennen die Käsefüße schon von unseren Veranstaltungen an den Kneipp-Anlagen. Hier das Rezept für die Käsefüße. Es ist einfach und kann auch schnell mal für Partys und Geburtstage als Snack verwendet werden.

Folgende Zutaten braucht ihr:

Für den Teig

250 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	geriebener Bergkäse
50 g	Schmand
1 TL	Salz
1	Eiweiß

Zum Bestreichen

1	Eigelb
1 EL	Milch
etwas	geriebener Bergkäse
etwas	Paprikapulver oder getrocknete Kräuter wie Rosmarin, Mohn, Schwarzkümmel, Kümmel oder italienische Kräuter



Dann geht's ans Backen:

Ihr braucht jetzt 250 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Schmand, 1 TL Salz und 100 g geriebenen Käse. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Die Teigkugel etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einer Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit einem Fuß-Ausstecher die Käsefüße ausstechen. Die Käsefüße dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Jetzt braucht ihr 1 Eigelb, 1 EL Milch, etwas geriebenen Bergkäse, etwas Paprikapulver oder getrocknete Kräuter. Das Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Käsefüße damit bestreichen. Nach Belieben mit geriebenem Bergkäse, Kräutern oder Paprikapulver bestreuen.

Dann geht es ab in den Ofen. Den Ofen vorher auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Käsefüße etwa 8 Minuten goldgelb backen.

Fertig! – Guten Appetit!

Noch ein Tipp:

Die Fußausstecher gibt es in vielen Läden zu kaufen, oder Online zu bestellen. Der Ausstecher sollte mindestens 6 cm lang sein.

