

Käse-Walnuss-Plätzchen

Ergibt ca. 40 Plätzchen

Zutaten

- 40 g Walnüsse
- 100 g Mehl
- 120 g Butter
- 120 g Feta-Käse
- 1 Ei

Zubereitung

1. Die Walnüsse fein mahlen. Mehl, Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben, die Butter würfeln und zum Mehl geben und bei geringer Geschwindigkeit zu feinen Krümeln verarbeiten. Jetzt den Feta grob reiben und mit den Walnüssen in die Maschine geben. Alles nun mit hoher Geschwindigkeit zu einem festen Teig von der Maschine rühren lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den gewonnenen Teig dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform (Durchmesser ca. 5cm) Scheiben ausstechen. Die Scheiben auf ein Backblech legen und mit dem Ei bepinseln.
3. Die Plätzchen 10 Minuten goldbraun backen. Auf dem Kuchenrost abkühlen lassen und bis zum Servieren in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Tipps & Tricks