

# Käse Füsse / Käse Guetzli für Apéro

## Zutaten

150 g Butter weich

180 g Käse gerieben (Emmentaler oder einen kräftigeren – je nach Belieben)

250 g Dinkelmehl (ev. Braucht es etwas mehr, falls Teig zu weich wäre)

1/2 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Paprikapulver

1/2 Teelöffel Salz

50 ml Sahne

## Belag:

1 Eigelb

Nach Belieben: Mohn, Sesam, Kümmel, Kräuter zum bestreuen

## Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Sofort danach 0,5 cm dick ausrollen und Füsse oder andere Guetsliform ausstechen (z. B. Herzli, Tannenbäume oder Themabezogen...)

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit Abstand setzen.

Mit Eigelb bepinseln und mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen.

Backen bei 200°C ca. 10 - 15 Minuten

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt 2 Backbleche

