

## Schwäbisches Käsegebäck

200g Mehl  
50g geriebener Käse (Emmentaler)  
125g Butter oder Margarine  
200g Sauerrahm

1 Prise Salz  
1 Päckchen Backpulver

alle Zutaten zusammenkneten  
1 Stunde kaltstellen  
3-4 mm dick ausrollen – ausstechen, mit Eigelb bestreichen  
mit Käse und/ oder Paprikapulver bestreuen

bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min. backen.

Ich nehme meistens die doppelte Menge, damit es für alle reicht.....  
auch lässt sich das Gebäck prima einige Tage aufbewahren!

Viel Spaß beim Ausprobieren!

