**Rezept Käseplätzchen**

Zutaten für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl

100 g Mehl

1 TL Backpulver

180 g geriebener Käse

200 g kalte Butter

1 Ei

Pfeffer, Muskat, Paprika edelsüß

Zutaten zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb

1 EL Sahne

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam, Pistazien, Erdnüsse

Zubereitung:

Mehl, geriebener Käse, Butterflöckchen, Ei und Gewürze zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Beliebige Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen mit dem Eigelb bestreichen und nach Wunsch mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen etc. verzieren. Im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene bei 200 Grad ca. 10 Min. goldgelb backen.