



Sarah Gierig

Käse-Plätzchen mit Quark-Dip

Zutaten

Für die Plätzchen

160 g	Mehl
120 g	Parmesan, gerieben
2	Eier
160 g	Butter kalt
etwas	Paprika-Pulver
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Sesam

Für den Quark Dip

200 g	Quark
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Kurkumapulver
etwas	Chilipulver
einige	frische Kräuter

Zubereitung

Für die Plätzchen

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten (nur 1 Ei und ohne Sesam) zu einem Teig verkneten.
3. Teig für 30 Minuten kalt stellen.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Rollholz flach ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern kleine Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
5. 1 Ei in einer Schüssel aufschlagen und verrühren.
6. Die ausgestochenen Plätzchen nun mit dem aufgeschlagenen Ei bepinseln und anschließend mit Sesam bestreuen.
7. Das Backblech mit den Plätzchen in den vorgeheizten Ofen schieben und 8-10 Minuten bei 180 Grad backen.
8. Nach der Backzeit aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

Für den Quark Dip

1. Frische Kräuter klein hacken
2. Quark mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Chilipulver verrühren
3. Gehackte Kräuter unterrühren, fertig.