Käsebrezeln

Das einfache Rezept für Käsebrezeln lässt sich mit beliebigen Zutaten bereichern, zum Beispiel Mohn, Kümmel oder gehackten Nüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

150 g	Mehl (glatt)
150 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen

1 Stk.	Eidotter
160 g	Hartkäse

Zubereitung

1. Für die **Käsebrezeln** Mehl, Butter, Eidotter, Backpulver und Salz vermengen. Zügig zu einem glatten Teig verkneten. Nun den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Anschließend aus dem Teig Brezeln formen. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Salz, Eidotter und Milch verrühren und auf die Brezeln streichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen in ca. 12 bis 15 Minuten fertig backen.

Tipp

Sehr lecker schmecken die Käsebrezeln auch, wenn sie mit Kümmel oder Hartkäse bestreut werden.