



St. Mang Limburger Käsekräcker



Zutaten

200 g Limburger	1 EL Kräutermischung
250 g Mehl	1 TL Paprika Gewürz (geräuchert)
160 g weiche Butter	etwas eiskaltes Wasser
2 Eigelb	
1 TL Salz	

Zubereitung

1. Den St. Mang Limburger für ca. 60 bis 90 Minuten einfrieren, damit er sich dann leichter reiben lässt. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Den Käse samt Rinde reiben. In einer Schüssel Mehl, Salz und die Kräutermischung vermengen. Dann den geriebenen Käse, die Butter und die zwei Eigelb hinzufügen, rasch verkneten und die notwendige Wassermenge dazugeben (etwa 2-4 EL), bis der Teig bindet aber nicht feucht wird.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick (nicht zu dünn) ausrollen und mit einem Keksausstecher ausstechen. Mit dem Paprika Gewürz leicht bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
4. Im Backofen für ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.



Weitere Rezepte unter st-mang.com