

# Käsegebäck



## Zutaten

200 g Bergkäse oder  
Emmentaler

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1,5 TL Salz  
2 Eier  
130 g Butter  
30 g Milch

## Zubereitung

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen, Backpapier auf ein nasses Backblech geben.

Bergkäse oder Emmentaler (bzw. diverse Käsereste) 15 Sek. / Stufe 5,5 zerkleinern und umfüllen.

Mehl, Backpulver, Salz, Eier, kalten Butter und Milch 20 Sek / Stufe 4 zu Teig verarbeiten und zerkleinerten Käse mit Hilfe des Spatels 10 Sek / Stufe 4 untermischen.

Teig auf dem Backpapier ausrollen, in Streifen schneiden, in sich verdrehen (Korkenzieherform) 15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Passend zu Wein servieren.