

## Rezepte

### Zimtbrötchen

**Zutaten:** 350g Mehl, 1Pä Backpulver, 50g Butter, 80g Zucker, 2 Eier 175g Magerquark

**Zubereitung:**

- 80g Zucker & 2 große Eier sehr schaumig schlagen
- 50g weiche Butter unterrühren
- 175g Magerquark unterrühren
- 350g Mehl & 1PÄ Backpulver unterziehen
- Teig in 20 gleiche Stücke teilen.
- jedes quadratisch flach drücken
- ein kleines Stück Butter & ca ½ TL Zucker & Zimt in die Mitte geben
- die vier Ecken zur Mitte klappen
- mit den Fingern gut zusammendrücken
- auf ein Backblech legen
- mit etwas Butter & Zucker (& Zimt) bestreuen

*Bei 180 Grad ca. 12-16 min goldbraun backen*

### Käsefüße

**Zutaten:** 300g Mehl, 200g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz,  
1Msp Chilipulver, 1 TL gemahlener Kümmel,  
150g geriebener Käse Emmentaler & Maaßdamer  
Paprikapulver, Mohn oder Sesam zum Bestreuen

**Zubereitung:**

- alles außer dem Käse zu einem Teig kneten
- falls er zu trocken ist etwas Wasser zugeben
- in den Teig den Käse einarbeiten
- den Teig 30 min im Kühlschrank ruhen lassen
- ausrollen & Käsefüße ausstechen
- mit Paprikapulver oder beliebig bestreuen

*Bei 180 Grad ca. 5-10 min backen*