MÄURER

KÄSEPLÄTZCHEN MIT WEIN

Für's Picknick, zum Feierabendgläschen, zum Aperitif, als Mitbringsel

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Alle Zutaten kurz und intensiv verkneten, den Teig luftdicht in Folie einwickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann nochmals durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfäche auf 3mm Stärke ausrollen. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Zutaten für den Besrich mit Eigelb verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit Walnüssen oder Mandeln belegen. Bei 180 Grad goldgelb backen (10 Minuten+)

Zutaten

100g Mehl
100g weiche Butter
100g geriebener Emmentaler
50g Speisestärke (Mondamin)
2 Prisen Salz
3 Eßlöffel Weißwein
50g geriebener Parmesan
—
1 Eigelb
4 Teelöffel Wasser
1 Prise Salz

Weinempfehlung



Gewürztraminer

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de