








# AutenSys Fußabdruck

## Schritt für Schritt zum Energiekick

-  Mehl, Salz, Paprika und Backpulver vermengen. Butter, Käse und Ei dazugeben und zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
-  Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Wellholz etwa 5 mm dick ausrollen und Käsefüße ausstechen.
-  Die Käsefüße mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Käsefüße dünn mit dem verrührten Ei bestreichen.
-  Nun nach Belieben mit geriebenen Käse, Kümmel oder Kräutern bestreuen.
-  Die Käsefüße im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 5 bis 7 Minuten goldgelb backen.

### Zutaten

220 g Mehl  
1/2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß  
1 gestr. TL Backpulver  
110 g kalte Butter  
80 g fein geriebener Hartkäse  
1 Ei  
1 Eigelb zum Bestreichen

Zum Verzieren:  
Kümmel, Sesam,  
Pizzagewürz, Thymian,  
Rosmarin, Käse,...



Mehr Infos  
zum Jubiläum