



## Käsefüsse

- 150g Butter
- 180g Käse (Hartkäse) gerieben  
(auch 100g Blauschimmelkäse & 60g Hartkäse möglich)
- 1/2 Becher Obers
- 1Tl Salz
- 1Msp Paprikapulver
- 250g Mehl
- 1/2 Tl Backpulver

Butter und Käse gut verrühren – Obers und Gewürze dazu – Mehl unterkneten – kühl stellen

Ca. 6mm ausrollen – ausstechen  
Mit Eigelb bestreichen und nach belieben bestreuen  
(Kümmel, Sesam, Mohn o.ä.)

Bei 200° C ca 15 min



Weingut Feiler-Artinger  
Familie Feiler

7071 Rust, Hauptstrasse 3, Österreich, Tel. +43 2685 237, Fax. +22  
[office@feiler-artinger.at](mailto:office@feiler-artinger.at) [www.feiler-artinger.at](http://www.feiler-artinger.at)

