

## Käsekipferl mit Mohn



Foto: Norbert Tutschek

### Zubereitung:

Zutaten vermischen und rasch einen Teig kneten. 1 Stunde kühl stellen, damit der Teig nicht zu weich ist.

Aus dem kalten Teig Kipferl oder Brezeln formen.

Mit Eidotter-Milch-Salz-Gemisch bestreichen und mit Mohn bestreuen.

Bei 180 Grad Heißluft ca. 12-15 Minuten (kommt auf die Größe der Kipferl an) backen.

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Gebäck & Brot , Dessert kalt

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche

### Zutaten:

- 150 g Mehl (glatt)
- 150 fein gerieben Hart-Käse
- 150 g Butter
- 1 Stk. Eidotter
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Mohn