

Käseplätzchen

Zutaten für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl, 100 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver,
180 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler), 200 g kalte Butter, 1 Ei,
je eine Prise gemahlener Pfeffer, geriebener Muskat, Paprikapulver

Zur Verzierung:

1 Eigelb, 1 EL Sahne, Mohn, Sesam, Kümmel, klein gehackte Nüsse



In der Backanleitung fehlen die Satzanfänge _____.

Ergänze auch treffende Verben _____. Die roten und grünen Wörter helfen dir.

mischen

aufschlagen

verkneten

ausstechen

backen

verrühren

geben

bestreichen

ausrollen

verzieren

Zuerst

mischst

du das Vollkornmehl, das Weizenmehl,
das Backpulver, den geriebenen Käse (z. B. Emmentaler) und die Gewürze
in einer Schüssel.

Dann

schlägst

du ein Ei auf und gibst es zusammen
mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter zu der Mehlmischung.

Nun

verknetest

du alle Zutaten zu einem Teig und lässt ihn
etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Danach

rollst

du den Teig etwa 1/2 cm dick auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus.

Jetzt

kannst du beliebige Plätzchen (z. B. Herzen, Sterne, Monde,
Kreise) ausstechen. Als Nächstes

verrührst

du das Eigelb und die Sahne und bestreichst damit die Plätzchen.

Anschließend

verzierst

du die Plätzchen mit Mohn, Sesam,
Kümmel oder klein gehackten Nüssen und backst sie auf der

oberen Schiene des Backofens bei 200 °C etwa 10 Minuten.

dann

nun

anschließend

zuerst

zuletzt

jetzt

danach

darauf

als Nächstes