

# Käsecken

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

250 G	Mehl
100 G	Vollkornmehl
250 G	Topfen
1	Ei
70 G	Milch
80 G	Öl
1 TL	Salz

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils rechteckig ausrollen.
3. Die erste Teigplatte mit Frischkäse bestreichen und mit Käse großzügig bestreuen.
4. Mit dem zweiten Teig bedecken und mit einem Teigrad in Quadrate teilen.
5. Mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
6. Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.
7. Für eine schöne Kante die Stücke nach dem Auskühlen mit dem Messer schneiden.

Sie lassen sich aber auch brechen oder noch lauwarm auseinanderziehen.