

Zeigt her eure Füße!

An Silvester macht Fessie meistens eine Party für seine Freunde. Da darf sein Lieblingsgebäck nicht fehlen: Käsefüße! Igitt, denkt ihr, die kann man doch nicht essen? Kann man doch: Das ist nämlich leckeres Knabbergebäck in Fußform. Na, wie wär's mit einem leckeren Käsefuß?

Das braucht ihr dafür:

150 g weiche Butter
180 g frisch geriebener Hartkäse
(Emmentaler, Greyerzer oder
Parmesan)
250 g Mehl
½ Becher Sahne
½ Teelöffel Salz
1 Messerspitze Paprikapulver
½ Teelöffel Backpulver

Zum Verzieren:
1 Eigelb, Sesam, Salz oder eure
Lieblingskörner



Außerdem braucht ihr:

1 Rührschüssel, 1 Sieb, Klarsichtfolie,
Nudelholz, 1 Ausstecher in Fußform

Und so wird's gemacht:

Als Erstes **verrührt** ihr die weiche **Butter** mit dem **geriebenen Käse**. Dann mischt ihr die Sahne, das Salz und das Paprikapulver darunter.

Jetzt haltet ihr ein **Sieb** über die Schüssel und gebt das Mehl und das Backpulver hinein. Siebt es in die Butter und **knetet** es dann mit den Händen darunter. Knetet so lange, bis der Teig sich von der Schüssel löst. **Teilt** ihn dann in **zwei bis drei Portionen**. Die wickelt ihr jeweils in **Klarsichtfolie**. Nun muss der Teig **2 Stunden** im Kühlschrank ruhen.

Die Zeit ist um? Prima! Nehmt die Teigkugeln aus dem Kühlschrank und **rollt sie** auf einer **bemehlten Arbeitsplatte** aus. Die Teigplatten sollten etwa **einen halben Zentimeter dick** sein.



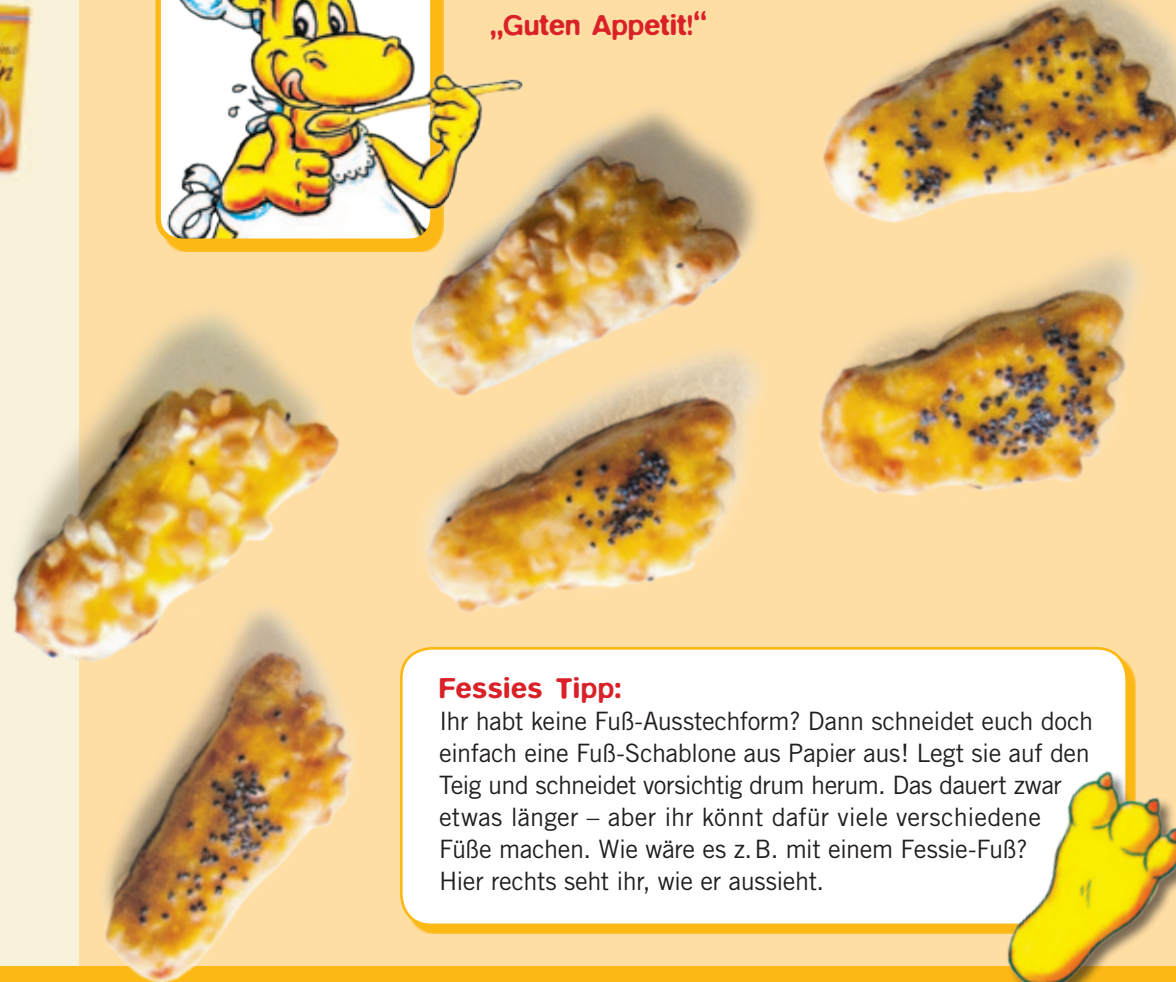
Als Nächstes braucht ihr die **Ausstechform**. Stecht so viele Füße aus, wie ihr könnt. Legt sie danach auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Backblech** (Achtung, nicht zu dicht nebeneinander). Jetzt bestreicht ihr sie noch mit dem **flüssigen Eigelb** und bestreut sie mit Salz oder den Körnern. Backt die Käsefüße **15 Minuten** auf der **mittleren Schiene** des Backofens bei **200 °C**.



Mhhh, riecht ihr sie schon? Im Gegensatz zu „echten“ Käsefüßen riechen diese hier nämlich richtig lecker.



Fessie wünscht euch „Guten Appetit!“



Fessies Tipp:

Ihr habt keine Fuß-Ausstechform? Dann schneidet euch doch einfach eine Fuß-Schablone aus Papier aus! Legt sie auf den Teig und schneidet vorsichtig drum herum. Das dauert zwar etwas länger – aber ihr könnt dafür viele verschiedene Füße machen. Wie wäre es z. B. mit einem Fessie-Fuß? Hier rechts seht ihr, wie er aussieht.

