Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Walnuss-Cheddar-Plätzchen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	91 kcal/ 378 kJ	Fett:	7 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	4 g	ungesättige Fettsäuren:	3 g

Zutaten für 20 Portionen :

250 g	Blätterteig (TK)
60 g	Cheddar, gerieben
65 g	kalifornische Walnüsse, geröstet und fein gehackt
1/4 TL	Cayennepfeffer
1	Ei

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 90 Grad (Gas: Stufe 0,5, Umluft: 70 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Den Blätterteig auf ein etwa 25 cm großes Quadrat ausrollen. Den Blätterteig mit dem geriebenen Käse, Walnüssen und Cayennepfeffer bestreuen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Den Blätterteig aufrollen und für 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

3. Anschließend die Blätterteigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einem Abstand von 3 cm auf das ausgelegte Backblech legen. Das Ei verquirlen und über die Scheiben streichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.