



# QA-Plätzchen

## Zutaten:

1/3 Mehl, 1/3 Butter, 1/3 Gouda/Edamer (fertig geraspelt oder am Stück)

## Zubereitung:

- zu einem festen Teig kneten
- auf ca. 6 mm Dicke ausrollen.
- dann mit Förmchen Q & A & Kölner Dom ausstechen
- mit Kondensmilch oder Eierschaum bestreichen
- wahlweise mit grobem Salz, Paprika oder Kümmel bestreuen
- bei 160°C - 170°C im Backofen (Umluft) backen bis die Plätzchen knusprig aussehen

**Guten Appetit!**

wünschen

*Christiane Bongartz und Hinnerk Dreyer*

Stabsstelle Qualitätsanalyse an Katholischen Schulen in Freier Trägerschaft  
Hauptabteilung Schule/Hochschule  
Erzbistum Köln - Generalvikariat  
Kardinal-Frings-Straße 1-3 (Maternushaus), Zi.355,  
50668 Köln,  
Tel.: 0221 1642-3357  
<http://www.erzbistum-koeln.de/schule-hochschule/Qualitaetsanalyse/>