

Bier - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 6 Personen

250	Gramm	Mehl
75	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Pils-Bier
1		Ei
1		Eigelb
		Salz, Pfeffer
		Kümmel, Hartkäse oder Mohn
		Olivenhälften

Anleitung:

Seitdem es immer beliebter geworden ist, zum Biertrinken einen kleinen Happen zu naschen, sind auch die Rezepte für diese kleinen Beigaben angewachsen. Ganz früher einmal reichte man nur Salzstangen, dann kamen Käse-Cracker und Erdnüsse in Mode. Heute sind es nun die selbstgemachten leckeren Bier-Kekse, die frisch gebacken zum Bier gereicht werden. Man kann sie noch warm servieren oder auch, schon vorab zubereitet und in einer Blechdose verwahrt, erst später kalt anbieten.

Zubereitung

Zutaten mit dem Bier gut verkneten und einen Teig bereiten. Den Teig dünn ausrollen und Formen ausstechen. Den ausgestochenen Teig mit Eigelb bepinseln und mit Kümmel, Hartkäse (gerieben) oder Mohn bestreuen. Man kann zusätzlich auch noch eine entkernte Olivenhälfte aufdrücken. Bei mäßiger Hitze hellgelb backen (kurze Backzeit)!

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016 von Konrad
Heizmann