

Blätterteig - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Salz
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
250	Gramm	Magerquark

Anleitung:

Das Mehl mit dem Quark, der in Flöckchen geschnittenen Butter und dem Salz locker verkneten. Länglich ausrollen und zu einem Drittel zusammenfalten . Von aussen gründlich mit Mehl bestäuben. Das Ganze noch zwei- bis dreimal wiederholen. Den Teig zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und rund oder mit kleinen Konfektformen ausstechen (oder schmale Streifen ausrädeln). Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam, Kümmel, Mohn oder Käse bestreuen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen oder dünn einfetten.

Die Plätzchen drauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zehn Minuten goldgelb backen. In Blechdosen aufbewahren. Haltbarkeit: drei bis vier Wochen