

Harte - Knacker Profi.

Kategorien: Pikant, Teig, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
300	Gramm	Fettstoffe
100	Gramm	Feigeriebener Edammer
20	Gramm	Zucker
20	Gramm	Salz
		Pfeffer, Senf
2	Stücke	Eier
100	ml	Weiswein (evtl. mehr)

Anleitung:

Geriebenen Teig zubereiten. Mehl und Fett solange vermischen bis sie sich fast verbinden. Gewürze in der Flüssigkeit auflösen und mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig 5 mm dick ausrollen mit Ei bestreichen und Halbmonde mit einem Runden gezackten Ausstecher ausstechen.

Auf Bleche mit Backpapier legen und mit 160°C ca. 15 Min. backen.