

Käse - Kekse Knusprige

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Käse (mittelalter Gouda oder Emmentaler), grob Gerieben
		Pfeffer
1		Eigelb
2	Essl.	Milch
		Sesam
		Mohn
		Kümmel
		Paprikapulver
		Kräuter der Provence

Anleitung:

Aus dem Mehl, der Butter und dem Käse einen Teig herstellen. Anschließend in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach ausrollen und mit Förmchen die Kekse ausstechen. Diese auf ein Backblech legen, welches vorher eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt wurde. Dann mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und, je nach Geschmack, mit den Gewürzen bestreuen.

Im vor geheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck hält sich luftdicht verpackt ca. 4-5 Wochen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten