

KÄSE-KRÄUTER-KEKSE



Zutaten:

125 g Mehl

75 g kalte Butter

75 g Parmesan, fein gerieben

1/4 TL Salz

1 TL getrocknete Kräuter nach Wahl

1 Eigelb

Pfeffer

Frische Kräuter zum Dekorieren (z.B.

Petersilie, Dill, Thymian, Oregano,

Rosmarin, Wasabi, Brennnessel usw.)

Zubereitung:

Mehl, Butter, Parmesan, Eigelb, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten. Meine Waage kam mit dem geriebenen Parmesan nicht klar. Also lieber vorher das ganze als Stück abwägen und dann reiben. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kalt stellen. Bitte verzichtet auch Alufolie oder Frischhaltefolie. Ein Topf tut es auch!

Nun die Kräuter waschen, verlesen und Blätter oder kleine Zweige zurechtzupfen. Kräuter gut trocknen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen.

Nun die Kräuter mit ausreichend Abstand auf dem ausgerollten Teig verteilen. Eine Lage Backpapier auf den mit Kräutern versehenen Teig legen und mit dem Teig vorsichtig darüber rollen, bis die Kräuter in den Teig eingesunken sind und dieser nur noch etwa 0,5 cm dick ist.

Das Backpapier entfernen, einen Ausstecher nach Wahl so auf dem Teig platzieren, dass das jeweilige Kraut in der Mitte ist und die würzigen Kekse einzeln ausstechen.

Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen. Die Käse-Kräuter-Kekse sind fertig, wenn der Rand langsam eine goldbraune Färbung annimmt.

Backofen: 180° C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: 10-15 Minuten