Pizza-Kekse

Zutaten:
250 g Mehl
2 Eier
200 g weiche Butter
150 g.Parmesan
10 schwarze Oliven
ca. 6 getrocknete Tomaten
1 Prise Salz
Pfeffer
Italienische Kräuter

Zubereitung

Die Oliven und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Mit dem Mehl, dem Parmesan (ein klein wenig aufheben), der Butter, dem Salz und den Kräutern und den Eiern zu einem Teig kneten.

Falls der Teig noch etwas matschig ist, tue noch ein wenig Mehl dazu.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Ausstechformen nach Wahl ausstechen. Die Plätzchen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und den restlichen Parmesan darüberreiben.

Bei 180° Umluft ca. 10 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

Warm oder kalt servieren