

Salzige Kekse mit Kräuter



Zutaten

Zubereitung

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 m.-großes Ei
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Tasse Milch
- Chili Kräuter, Kräuter der Provence, grobes Salz Eigelb zum Bestreichen

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Butter, das Ei und den Käse drin verteilen. Alles gut miteinander verkneten und nach Bedarf Milch oder Mehl zugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig 3 - 5 mm dünn ausrollen, je nach Lust und Laune ausstechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Nun je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern bestreuen. Die Kekse ca. 10 min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) backen, bis sie die gewünschte Farbe haben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Salzige Kekse mit Kräuter



Zutaten

Zubereitung

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 m.-großes Ei
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Tasse Milch
- Chili Kräuter, Kräuter der Provence, grobes Salz Eigelb zum Bestreichen

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Butter, das Ei und den Käse drin verteilen. Alles gut miteinander verkneten und nach Bedarf Milch oder Mehl zugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig 3 - 5 mm dünn ausrollen, je nach Lust und Laune ausstechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Nun je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern bestreuen. Die Kekse ca. 10 min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) backen, bis sie die gewünschte Farbe haben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Salzige Kekse mit Kräuter



Zutaten

Zubereitung

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 m.-großes Ei
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Tasse Milch
- Chili Kräuter, Kräuter der Provence, grobes Salz Eigelb zum Bestreichen

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Butter, das Ei und den Käse drin verteilen. Alles gut miteinander verkneten und nach Bedarf Milch oder Mehl zugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig 3 - 5 mm dünn ausrollen, je nach Lust und Laune ausstechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Nun je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern bestreuen. Die Kekse ca. 10 min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) backen, bis sie die gewünschte Farbe haben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Salzige Kekse mit Kräuter



Zutaten

Zubereitung

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 m.-großes Ei
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Tasse Milch
- Chili Kräuter, Kräuter der Provence, grobes Salz Eigelb zum Bestreichen

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Butter, das Ei und den Käse drin verteilen. Alles gut miteinander verkneten und nach Bedarf Milch oder Mehl zugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig 3 - 5 mm dünn ausrollen, je nach Lust und Laune ausstechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Nun je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern bestreuen. Die Kekse ca. 10 min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) backen, bis sie die gewünschte Farbe haben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de