Käsekekse als herzhaftes Käsegebäck

30 Min		72 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche

Für den Teig

- 300 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL geriebener Käse (nach Wahl)
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch

Zum Bestreichen

- 1 Ei (das Eigelb davon)

Für das Topping

- Sesam (wahlweise Kümmel, getrocknete Kräuter, Mohn, rosa Beeren, grob gemahlener Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken, Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne)

So machst du Käsekekse selber

1. Mische das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver.
2. Reibe den Käse dazu und gib die Butter in kleinen Würfel dazu.
3. Schlage das Ei auf und gib es mit Milch und Salz ebenfalls in die Schüssel.
4. Knete nun alles zu einem geschmeidigen Teig. Lege ihn zurück in die Schüssel, decke ihn mit einem Geschirrtuch ab und lass ihn an einem kühlen Ort für mindestens 30 Minuten ruhen.
5. Rolle den Teig dann dünn aus und stich beliebige Förmchen aus. Kleine Formen sind besonders hübsch und später mit einem Haps im Mund. Stichst du Füße aus, bäckst du Käsefüße*.
6. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
7. Lege deine Käsekekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verquirle ein Eigelb, bestreiche sie damit. Bestreue sie mit Kümmel, Sesam oder anderen Zutaten deiner Wahl.
8. Backe die pikanten Kekse schließlich für ca. 12 Minuten.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!