

GLÜCKSBRINGER KEKSE



4.9 bei 58 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Ihr kennt das bestimmt: Schweinchen, Kleeblätter und Co. verschwinden kurz nach Silvester in einer Schublade. Das kann euch mit einem solchen Glücksbringer nicht passieren. Der verschwindet garantiert sofort – im Mund.

Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und diesen kurz rasten lassen.
- 2 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-silvester/>). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und nach Belieben mit der Mohn-Sesam-Mischung oder mit Käse bestreuen.
- 3 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 10–15 Minuten backen



Zutaten

CA. 40 KEKSE

TEIG

- 2 Eier
- 300 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 125 g Butter
- 80 g Frischkäse
- 5 g Backpulver
- 30 g geriebener Bergkäse

ZUM BESTREUEN

Mohn, Sesam, Käse
nach Belieben