

GLÜCKSBRINGER KEKSE

★★★★★ 4.9 bei 58 Bewertungen



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-sil-verster/>). 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