

## Pikante Kekse

### Zutaten:

340 g glattes Mehl

250 g Butter

110 g geriebener Käse

2 Eier

Salz, etwas Weinsteinbackpulver, Muskatnuss,

### Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und ca 1 Stunde kühl rasten lassen.

Teig ca 2 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.

Mit Ei bestreichen und mit Körnern (zb Mohn, Sesam, Paprika, Käse,..) bestreuen.

Bei 160 Grad ca 10 Minuten backen.

Man kann die Kekse auch mit Frischkäse füllen. Dabei nur das obere Keks bestreuen.