



Benötigte Zutaten

Mürbteig

150 g	Original Bergkäse fein geriebener (alternativ Parmesan oder Emmentaler)
300 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver edelsüß
150 g	Premium Teebutter kalt
1	Ei
1	Eiweiß

Zum Bestreichen

1	Eigelb
1 EL	Premium Alpenmilch
Prise	Salz

Zum Bestreuen:

Sesam, Mohn, Kümmel, Schwarzkümmel, Pinienkerne, Hagelsalz

Selbstgemachte pikante Glückskekse

mit Ihren persönlichen Glückwünschen

Anleitung

1. Für das Käsegebäck zuerst den Hartkäse möglichst fein reiben.
2. In einer Schüssel den geriebenen Käse, Mehl, Backpulver, Salz und Paprikapulver gut vermischen und dann auf die Arbeitsfläche geben.
3. Die in Würfel geschnittene kalte Butter, das Ei und das Eiweiß dazu geben (ein Eigelb wird zum Bestreichen verwendet).
4. Den Mürbteig von Hand geschwind zusammenkneten. Mürbteig darf nicht zu lange geknetet werden, weil er sonst rissig wird.
5. Anschließend den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
6. Den gekühlten Käsegebäck-Teig etwa 7 mm dick ausrollen und mit Keksausstechern Motive ausstechen und mit einem Essstäbchen ein Loch in die Mitte stechen.
7. Das Eigelb mit der Milch und einer Prise Salz verrühren, damit das Käsegebäck einstreichen und mit Kümmel, Salz, Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.
8. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Käsegebäck darauf legen – bei 190 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.
9. Nachdem das Gebäck ausgekühlt ist, mit einem selbstgeschriebenen Glückwunsch fürs neue Jahr bestücken.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten