

» Jennys Picknick-Kekse Wie wirds gemacht?

Unser HeimatFreu(n)din Jenny hat auf ihren besonderen Wanderungen meistens ein Picknick im Rucksack oder an besonders schönen Orten versteckt. Egal, ob bei einer Weinwanderung oder bei einer Fondue-Wanderung, diese herzhaften Kekse passen zu allen Anlässen:

1. Weiche Butter (oder Margarine), das Ei und die Sahne mixen.
2. Geriebenen Käse, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
3. Mit etwas Pfeffer, Paprikapulver o.ä. nach Belieben würzen.
4. Den Teig etwa für 1 Stunde kühlstellen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.
6. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit Mohn, Sesam o.ä. bestreuen.
8. Ca. 12 Minuten backen, bis die Kekse goldgelb sind.

 WWW.SCHMALLEBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER

Für dem Teig

- » 100 g weiche Butter (oder Margarine)
- » 100 Gramm Sahne
- » 1 mittelgroßes Ei
- » 100 g geriebener Käse
- » 250 g Mehl
- » 1 Teelöffel Backpulver
- » 1 1/2 Teelöffel Salz

Zum Bestreichen

- » 1 (oder 2) Eigelb
- » Gewürze & Samen (z.B. Paprikapulver, Kümmel, Mohn, Sesam, Leinsamen,...)



Picknick-Wanderungen

- » Wie wäre es mit einem Picknick inmitten einer Ziegenherde, einem Outdoor-Fondue oder einer Weinwanderung am Abend?

