



## FRISCHKÄSEKEXE

### Zutaten:

200 g Butter, 250 g Frischkäse, 100 g Österkron oder anderer Käse, 350 g Mehl, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 Ei, 1 Ei zum Bestreichen, Mohn, Paprikapulver, Kümmel, Mandeln, ...

### Zubereitung:

- kalte Butter und Österkron in kleine Stücke teilen und mit Mehl, Ei, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten
- in Folie 30 min im Kühlschrank rasten lassen
- Teig etwa 4 mm dick auswalken und kleine Kekse oder Scheiben ausstechen
- mit Ei bestreichen und bestreuen und bei 200° C etwa 12 min backen

Variationsmöglichkeit: anstatt Frischkäse und Österkron 200 g geriebenen Käse verwenden - dazu die Mehlmenge auf 200 g reduzieren

