

Das "perfekte" Rezept des Monats!

Herzhafte Osterkekse

250g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Messerspitze Paprika
1 Ei

125ml süsse Sahne
125g kalte Butter

200g geriebenen Gouda oder Emmentaler

Alles miteinander verkneten und ca. 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Dann 1½cm dick ausrollen und Kekse ausstechen.

Die Kekse dann mit Eigelb bestreichen und mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 12 – 15 Minuten backen.

Guten Appetit!