

# Jennys Picknick-Kekse

## Die Zutaten...

### Für den 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,...)

## Wie wird's gemacht...

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.

