



Käse-Curry-Kekse

Wie wäre es zwischen den ganzen süßen Knabber Sachen mal mit deftigen Keksen? Unsere Käse-Curry-Kekse passen überall gut dazu.

- 250 g Mehl
- 50 g Hartweizengries
- 150 g Butter
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Gewürzmischung "Boarisch Curry"
- 1 TL "Alpensteinsalz"
- 100 g geriebener Parmesan
- Schwarzkümmel

Alle Zutaten bis auf Schwarzkümmel zu einem glatten Teig kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 2 - 3 mm dick ausrollen. Mit dem Schwarzkümmel bestreuen und noch ein mal darüber rollen, damit der Kümmel leicht eingedrückt wird. Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze die Plätzchen auf der mittleren Schiene ca. 10 - 12 Minuten backen.

Tipp: Anstatt Schwarzkümmel kann man auch schwarzen Sesam verwenden.