

# Käse-Kekse mit Hartkäse

## Zutaten



375 g Mehl



300 g Butter



1 Ei



1 Eigelb

# Käse-Kekse mit Hartkäse



½ Teelöffel Salz



300 g Hartkäse (z.B. Greyerzer)  
in Scheiben



1 Küchenwaage



1 Handrührgerät mit Kneithaken  
und Teigschüssel  
(oder: Küchenmaschine)

# Käse-Kekse mit Hartkäse



1 Sieb



1 Arbeitsmatte



1 Nudelholz



Ausstech-Förmchen

# Käse-Kekse mit Hartkäse



1 Dauerbackfolie



1 Kuchengitter

# Käse-Kekse mit Hartkäse

## Zubereitung



Mehl in eine Schüssel sieben



Butter in Flöckchen schneiden  
und auf dem Mehl verteilen



1 ganzes Ei und  
1 Eigelb dazu geben



Salz dazu geben

# Käse-Kekse mit Hartkäse



Mit dem Rührgerät den Teig kneten



Teig mit den Händen auf der Arbeitsmatte kneten



Teig in Frischhaltefolie wickeln...



... und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

# Käse-Kekse mit Hartkäse



Mehl auf Arbeitsmatte verteilen  
und Teig ausrollen



Käsescheiben auf den Teig legen  
und mit Ausstech-Förmchen  
Kekse ausstechen



Backfolie auf ein Blech legen  
und die Kekse darauf legen



Backofen vorheizen auf 180° C,  
Umluft

# Käse-Kekse mit Hartkäse



Kekse im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten bei 180° C Umluft backen



Kekse auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen -



- fertig!

**Guten Appetit!**