



Silvesterkekse mit Käse



REZEPT

Zutaten für ca. 35 Stück:

180g Dinkelvollkornmehl
+ Mehl für die Arbeitsfläche
90ml lauwarmes Wasser
50g geriebener Käse
30ml Olivenöl + Öl zum Bestreichen
5g Weinstein-Backpulver
Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermengen. Olivenöl und Wasser zufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1–2mm dick ausrollen. Mit Keksausstecher mit Glücksbringer ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit etwas Abstand zueinander auflegen. Mit Olivenöl bepinseln und mit Käse und Gewürzen bestreuen. Anschließend auf einer der beiden oberen Schienen im Backrohr für ca. 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen und genießen.

Tipps:

- Wer keine Keksausstecher zur Hand hat, kann auch mit einem Teigroller beliebige Formen ausschneiden (z.B. Rauten, Dreiecke oder Quadrate).
- Für noch pikanteren Genuss kann man die Kekse auch mit Speck- oder Schinkenstreifen bestreuen.