

Topfen-Blätterteig-Kekserl zur FrühlingsEinstimmung

Zutaten (für ca. 4 Bleche voll mit Kekse):

- 250 g Dinkel-Vollkorn-Mehl, 250 g Butter (zimmerwarm), 250 g Topfen, ½ TL Salz
- etwas Mehl zum Ausrollen, 1 Ei zum Bestreichen, 100 g Käse gerieben zum Bestreuen.

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Topfen und Salz rasch zu einem Teig verarbeiten. Möglichst kurz verkneten!



- Anschließend den Teig etwa 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche bzw. mit Frischhaltefolie knapp 1 cm dick ausrollen.



- Lustige, frühlingshafte Formen (Blumen, Hase, Eier...) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Ei mit einem Teelöffel Wasser verquirlen und die Kekse damit bestreichen.
- Mit Käse bestreuen.
- Rund 15 Minuten im Heißluftofen bei 160°C backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Gemeinsam mit Apfelspalten servieren!

