Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den salzigen Mürbteig

600 g	Weizen Universalmehl
400 g	Weiche (nicht flüssig) Butter
1 Stk.	Bio Ei
2 Stk.	Bio Eidotter
1 TL	Meersalz jodiert grob
70 g	Sehr fein geriebener Parmesan
2 EL	Milch
3 EL	Toskana Kräuter

Pikante Käse-Osterhasenkekse

40—50 Min

Zubereitung

1. Für den Teig wird das Ei mit zwei Eidottern, dem Mehl und der weichen Butter zu einem Teig verknetet. Anschließend den Teig für etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Nach dieser Zeit die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig auswalken. Der Teig sollte dabei etwa 2-3 mm dick sein. Danach mit den Ausstechformen ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekse darauf mit etwas Abstand zueinander auflegen.
3. In einer Schüssel den sehr fein geriebenen Parmesan mit den Toskana Kräutern vermengen.
4. Die Kekse mit Milch dünn bepinseln und dann mit dem Käse bestreuen. Die Kekse dann im Ofen für etwa 10- 12 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist.