



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.

