

# GLÜCKSBRINGER KEKSE

★★★★★ 5 bei 41 Bewertungen



Ihr kennt das bestimmt: Schweinchen, Kleeblätter und Co. verschwinden kurz nach Silvester in einer Schublade. Das kann euch mit einem solchen Glücksbringer nicht passieren. Der verschwindet garantiert sofort – im Mund.

## Zubereitung

- 1** Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und diesen kurz rasten lassen.
- 2** Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-silvester/>). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und nach Belieben mit der Mohn-Sesam-Mischung oder mit Käse bestreuen.
- 3** Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 10–15 Minuten backen

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### CA. 40 KEKSE

#### TEIG

- 2 Eier
- 300 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 125 g Butter
- 80 g Frischkäse
- 5 g Backpulver
- 30 g geriebener Bergkäse

#### ZUM BESTREUEN

Mohn, Sesam, Käse  
nach Belieben