

Chili-Kekse

Ein Rezept von Pfarrer Frank Schindling

Zutaten:

Teig:
300 g Mehl
200 g Butter
200 g Käse
2 Eigelb
1/2 Teelöffel Salz
1 Prise Chilipulver

Für verschiedene Sorten:
Frischer Rosmarin, Kümmel und frische Habanero-Chilischoten



Und so geht's:

Schritt 1:
Alle Zutaten zu einem Teig nacheinander vermengen.



TIPP: „Sie können beim Chilipulver auch mehr verwenden, schärfer geht immer. Beim Käse empfehle ich vor allem Mittelalter-Gouda, gern auch etwas mehr als 200 Gramm.“

Bei den Sorten kann man sich kreativ austoben. Entweder man kombiniert die Zutaten oder macht jeweils einzelne Geschmacksrichtungen.“

Schritt 2:
Den Teig anschließend in kleine Häufchen teilen, je nachdem, wie viele Sorten man machen möchte. Den Teig jeweils zu einer mittelgroßen Rolle formen.

Schritt 3:
Teig kühl stellen für eine Weile und in Scheiben schneiden.

Schritt 4:
Die Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, eventuell noch mit Parmesan, Kräutern und Kümmel – je nach Geschmack.

Schritt 5:
Die Plätzchen bei 180° auf mittlerer Schiene für 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!