Currykekse

Herzhafte Kekse für den besonderen Fernsehabend. Currykekse werden mit Parmesan, Gouda und Currypulver hergestellt.

Zutaten:

100g weiche Butter
100g Mehl
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Currypulver
100g frisch geriebener Gouda
100g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Curry, geriebenen Gouda und den Parmesan unterrühren. Butter in Flocken zugeben und alles zu einem weichen Tag verkneten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit Stechformen etwa 40 Kekse ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Kekse für 10 bis 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Fertige Kekse kurz auf den Blechen abkühlen lassen. Dann die Kekse vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Kekse härten beim auskühlen und werden knusprig.