

Pizzakekse

reicht für ca. 50 Stück

250g Mehl
125g Butter oder Margarine
80g Saure Sahne
2 Tl Backpulver
3 El Tomatenmark
80g geriebener Käse
Salz, Papirkapulver, Chayenne-Pfeffer
getrockneter Oregano und Basilikum nach
Bedarf



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Ähnlich wie bei einem Mürbeteig kann es ein wenig dauern, bis sich alles verbindet, also nicht gleich wundern, wenn der Teig erstmal ein bisschen bröselig ist. Zu einer Kugel geformt, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und den Teig in die gewünschte Form bringen. Meistens zwacke ich einfach kleine Stücke Teig ab, rolle sie zu einer Kugel und drücke sie dann platt. Das ist die schnellste Variante. Wenns mal hübsch sein soll, kann man den Teig aber auch prima ausrollen und ausstechen, so wie ich es heute gemacht habe. Da er sehr stark aufgeht, eignen sich dafür aber keine besonders filigranen Formen.

Die Kekse ca. 10-12 Minuten backen und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.