

## **Käsekekse**

### Zutaten

- 250 g Käse
- 150 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Eigelb

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Ei wird getrennt. Dann Eigelb, Käse, Mehl und Butter miteinander vermengen. Der entstehende Teig wird zu einer Rolle geformt und in dünne Taler geschnitten. Die Taler werden auf ein Blech mit Backpapier gelegt und für 15 min gebacken.

## **Knabberstangen**

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 75 g Butter oder Margarine
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Salz
- etwas Milch
- 50 g geriebener Käse
- Mohn- oder Sesamkörner
- Sonnenblumen- oder Kürbiskerne
- Kräuter (z.B. Kräuter der Provence)

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Butter, Creme fraîche, Tomatenmark, Salz mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen, mit Milch bepinseln und eine Teighälfte mit Käse bestreuen. Die andere Teighälfte darüber klappen, andrücken und noch einmal zu einem Rechteck ausrollen (wieder 40 x 30 cm). Von der längeren Seite in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mit Milch bepinseln und die Streifen nach Wahl in Sesam, Mohn, Sonnenblumen- und/ oder Kürbiskernen und Kräutern drücken. Die Streifen ineinander zu einer Kordel drehen, auf das Backblech legen und 12 min backen.

## **Drachenfutter**

### Zutaten

- 70 g Sonnenblumenkerne
- 70 g Sesam
- 100 g Honig
- 75 g Butter
- 200 g Haferflocken
- 1/2 TL Vanille
- 1/2 TL Zimt

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Sonnenblumenkerne und Sesamkörner rösten. Honig und Butter schmelzen. Alle Zutaten vermengen. Mit zwei Esslöffeln Kleckse (ca. Menge eines Esslöffels) auf ein Backblech geben und für 20 min backen.