Mürbes Wildkräutergebäck

Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

150 g	Butter
180 g	geriebener Käse
0,125 l	Schlagobers
0,5 TL	Salz
0,5 TL	Backpulver
250 g	Mehl
	Frühlingskräuter
	Brennnesseln
	Giersch
	Gundelreben
	Spitzwegerich

Mein persönlicher Tipp

Diese pikanten Kekserl sind insbesondere bei den „jungen Wilden“ (Kindern) sehr beliebt. Ob als Schuljause oder als kleiner gesunder Snack zwischendurch. Am allercoolsten schmecken sie aber, wenn die Kids beim Kräutersammeln und Zubereiten selbst aktiv sind.:

Gerlinde Eder
Kräuterpädagogin und Bäuerin aus Niederthalheim

Quellen:

- Ländliches Fortbildungsinstitut: *Wildkräuterküche im Frühling*

Zubereitung

- Die Butter und den Käse gut mit einem Mixer verrühren, dann den Schlagobers und Salz untermischen.
- Backpulver und Mehl ebenfalls unterkneten.
- Jetzt gibt man die fein geschnittenen frischen Kräuter zum Teig.
- Diesen Mürbteig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.
- Den Teig ca. 3 – 4 mm dünn auswalken.
- Mit Kekseausstechern Motive machen, oder mit dem Teigrad je nach Wunsch und Laune verschieden große Rechtecke ausradeln.
- Die fertigen Motive werden noch mit einem versprudeltem Ei bestrichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt und im vorgeheiztem Ofen bei 200 - 210 °C auf mittlerer Schiene 10 - 15 Minuten gebacken.

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20