

Pepperoni-Kekse (by Percy und Lisa)

Mürbeteig, bitte mit kalten Zutaten arbeiten!

250 g Mehl 50 g Speisestärke 1 gestr. TL Backpulver	Mischen, in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Kuhle eindrücken
1 gestr. TL Salz 1 Eiweiß 3 EL Wasser	In die Kuhle geben und alles schnell zu einem festen Teig verkneten
120 g kalte Butter oder Margarine	In kleinen Stücken hinzugeben und wieder kneten; Teig 60 Min. kalt stellen; Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Formen ausstechen (am liebsten Pepperonis!)
1 Eigelb 1 EL Milch 1 EL Wasser	Vermischen und die Plätzchen damit bestreichen
Nach Belieben Salz und Pfeffer oder Chili-Salz oder Pizzagewürz oder Käse	Darüber streuen
Backofen auf 175-200 Grad vorheizen Backen, bis die Plätzchen goldgelb sind	