DŽIUGAS®-Thymian-Kekse



Zutaten

115 g	Butter
100 g	geriebener DŽIUGAS
250 ml	Mehl
1/4 EL	Pfeffer
1 EL	getrockneter Thymian

Zubereitung

Butter mit Pfeffer mischen. Mehl und geriebenen Džiugas hinzufügen. Verrühren und kneten. In den Kühlschrank stellen und etwa eine halbe Stunde aufbewahren. Teig ausrollen, die Kekse in der gewünschten Form ausschneiden. Mit Thymian bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen. Einfacher geht es nicht!