



Knusperoliven

(Menzberg), ergibt etwa 20 Stück

150 g Mehl

150 g Sprinz, gerieben

1 Kl Backpulver

Salz, Paprika

zusammen in einer Schüssel vermischen

120 g Butter kalt

in Stückli darüber geben, von Hand fein verreiben

1 bis 1 ½ Eiweiss, verquirlt

zufügen und alles zu einem glatten Teig zusammenfügen. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschliessend daraus kleine Bällchen formen.

1 Glas Oliven (entsteint, gefüllt, schwarz...)

in jedes Teigbällchen eine Olive drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

1 Eigelb, verquirlt

Bällchen bestreichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens (200 Grad) ca. 15 Min. backen.

Lauwarm oder kalt servieren.

