Sauerrahm-Käse-Kekse



Käse-Gebäck in Keksform. Prima Snack für alles, die nichts Süßes mögen.

30

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

- 250 g Sauerrahm
- 1 Prise Paprikapulver, edelsüß
- 300 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 200 g Käse (Emmentaler oder Bergkäse), gerieben
- 125 g Butter, kalt
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 2 EL frische Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen,
2. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und bereitstellen.
3. Den Sauerrahm mit dem Paprikapulver glatt verrühren und zur Seite stellen.
4. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben.
5. 50 g vom geriebenen Käse unter das Mehl mischen. Den Rest zum Bestreuen verwenden.
6. Die kalte Butter in Flocken dazugeben.
7. Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel ebenfalls zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dabei löffelweise 150 g des Sauerrahms unterkneten.
8. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern nach Wunsch (Ø ca. 5-6 cm haben) ausstechen und mit einem kleinen Abstand auf die Backbleche legen.
9. Die Oberfläche der Kekse mit dem restlichen Sauerrahm bestreichen und mit geriebenem Käse und der gehackten Petersilie nach Lust und Laune bestreuen.
10. Die Backbleche nacheinander in der Ofenmitte für ca.15 Minuten backen. Anschließend direkt warm servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kekse halten sich in einer Keksdose ca. 3 Wochen, sind aber ziemlich sicher schon vorher weggeknabbert…