Bergkäse-Rosmarin-Kekse



Zutaten für 4 Personen

800 g Glattes Mehl

600 g Kalte Butter

4 Dotter

320 g Bergkäse (gerieben)

0,5 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

2,5 TL Rosmarin (fein gehackt)

2 EL Wasser (eiskalt)

Anleitung

Zugegeben, gerade zur Weihnachtszeit gibt es Kekse so weit das Auge reicht. Wenn du jedoch mal keine Weihnachtskekse mehr sehen kannst ? trotzdem aber naschen möchtest ? haben wir das Richtige für dich. Wie wär?s denn mal zur Abwechslung mit herzhaften Keksen? Wir haben ein herzhaft-würziges Keks-Rezept bestehend aus Bergkäse und Rosmarin für dich zusammengestellt. Das ein oder andere prickelnde Gläschen Sekt darf hier natürlich nicht fehlen. Unsere Empfehlung: Henkell Trocken. Sein eleganter Charakter eines einzigartigen Cuvées passt hervorragend zu den Keksen!

Und so geht?s:
Am besten zerkleinerst du zuerst den Rosmarin, bis eine bröselige Masse entsteht. Danach vermengen wir alle Zutaten miteinander. Dafür werden Mehl, Butter, Dotter, Bergkäse, Salz, Pfeffer und ein halber Teelöffel Rosmarin zusammen geknetet und löffelweise Eiswasser hinzugegeben, bis der Teig zusammenhält. Nun wird der Teig mit einem Durchschnitt von ca. 5 cm zu einer Rolle geformt und im restlichen Rosmarin gewälzt. Jetzt die Teigrolle in eine Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit das Rohr auf 180 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen. Danach wird der Teig aus dem Kühlschrank genommen und mit einem scharfen Messer in 18 gleich dicke Scheiben geschnitten. Die Teigscheiben nur mehr auf dem Backblech legen und im Rohr ca. 15 Minuten backen. Fertig ist deine herzhafte Nascherei!
Falls du doch wieder Lust auf etwas Süßes bekommen hast, findest du auch hier unsere Punschkrapferl als Kaiserschmarrn.

Credits Foto & Rezept: Gusto