

Käsekekse

Käsekekse dienen der Verwertung von Käseresten. Es können alle Sorten und auch Mischungen verwendet werden.

Idealerweise hat man gefrorene Käsekekse-Teigrollen auf Vorrat im Tiefkühler. Damit hat man innert 15 Minuten duftende Apéro-Kekse, für sich selbst, oder wenn unverhofft Gäste kommen.



Zutaten

- 200 g Butter, weich, nicht geschmolzen
- 200 g Mehl
- 200 g Käse, gerieben oder in kleine Stücke geschnitten
- ca. 2 TL Salz
- scharfes Paprikapulver
- ev. gemahlener und geschroteter Kümmel

Zubereitung

Alle Zutaten am besten von Hand zusammenkneten, mit Salz, Paprika und Kümmel pikant abschmecken. Es eignet sich beispielsweise auch eine Raclette-Gewürzmischung, die den Keksen eine goldbraune Farbe gibt.

Bei rezenten Käsesorten eher weniger Salz verwenden. Zum Abschmecken den Teig kosten.

Die Masse wird in lange Rollen geformt. Ø ca. 4 cm. Die Rollen in Frischhaltefolie verpacken und mindestens eine Stunde ins Tiefkühlfach legen.

Zum Backen die Käserollen etwas antauen. Dann mit einem scharfen Messer in gleichmässige, ca. 1.5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Käsekekse rund 10 Minuten backen. Sie sollen leicht bräunen und duften – dann sind sie fertig. Fest werden sie erst nach dem Abkühlen.

Rezept von Anne Webert, www.annes-topfgeflüster.de
[Zum Blogbeitrag](#)