Rezept

Käsekekse

Ein Rezept von Käsekekse, am 15.06.2025

Zutaten

75 g	Hartkäse (z. B. Gruyère oder Appenzeller)
	1/4 TL Salz
125 g	kalte Butter
1	rechteckige Ausstechform (ca. 4 × 5 cm)
175 g	Dinkelmehl (Type 630)
1	kräftige Prise Backpulver
2	Eigelb
1	kleiner Holzspieß

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Den Käse entrinden und fein reiben. Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen, Eigelbe und Käse daraufgeben. Alles mit einem großen Messer hacken und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen und mit der Ausstechform 60 Rechtecke ausstechen.

3. Mit dem Holzspießchen kleine Löcher einstechen und die Teigrechtecke auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Käsekekse herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.