

Hafer-Kekse M.Käsebröseln.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Pikant, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Gesalzene Butter oder Margarine
200	Gramm	Haferflocken
50	Gramm	Vollkornmehl
1	Teel.	Salz

ÜBERZUG

1	Essl.	Frisch geriebener Parmesan
6	Essl.	Vollkornmehl
25	Gramm	Gesalzene Butter oder Margarine
1	Teel.	Kreuzkümmel, zerstoßen
1	Teel.	Getrockneter Thymian

Anleitung:

Fett zerlassen, Haferflocken, Mehl und Salz unterrühren. Für den Überzug Käse mit Mehl mischen, weiteres Fett gut unterrühren, bis die Mischung krümelig ist. Keksteig zu 18 walnussgroßen Häufchen mit etwa 3 cm Abstand auf zwei gefettete Backbleche setzen, mit einer Gabel leicht flach drücken. Dann die Käsekrümel, Kümmel und Thymian darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 20 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen. In luftdichten Dosen bis zu einer Woche haltbar.