

Oliven-Sardellen-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Fisch

Zutaten für: 40 Stück

120	Gramm	Mehl
120	Gramm	Butter, kalte
120	Gramm	Käse (Manchego, Gruyere oder Cheddar), fein -- gerieben
50	Gramm	Sardellenfilet(s) in Öl, abgetropft, gehackt
50	Gramm	Oliven, schwarze, entsteint und fein gehackt
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
	Etwas	Meersalz

Anleitung:

Mehl, Butter, Käse, Sardellen, Oliven und Cayennepfeffer in der Küchenmaschine oder aber auch mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mittlerweile den Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen.

Teig dünn auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, in 5 cm breite Streifen schneiden, dann jeden Streifen wiederum in Dreiecke teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8 - 10 Minuten backen bis die Plätzchen leicht gebräunt sind. Zu Ende der Backzeit beobachten, damit sie nicht anbrennen, da jeder Backofen bekanntlich verschieden ist. Vorm Servieren mit Seesalz bestreuen.

Variation: Wenn gewünscht, kann man das Gebäck vor dem Backen auch noch mit fein geriebenem Parmesan oder mit Cayennepfeffer bestäuben.

Tipp: Zum Einfrieren bis zu 3 Monaten sehr gut geeignet. In einem luftdichten Behälter aufbewahrt, bleiben sie 2 - 3 Wochen frisch.

Mit einem Glas Rioja genießen!