

Pfeffer-Salami-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

AUCH ZU SALAT EINE PRIMA BEILAGE.

120	Gramm	Mehl
120	Gramm	Butter
1		St Ei
80	Gramm	Salami im Pfeffermantel
60	Gramm	Käse (gerieben)

Anleitung:

1. Schritt Salami in kleine Würfelchen schneiden. Alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten und daraus eine Rolle formen. Davon Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 175°C im Ofen ca. 25 Minuten backen.
2. Schritt Die Kekse sind gut wenn sie sich fest anfühlen.
3. Schritt Sofort mit einem Schieber vom Blech nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und auch von Oben mit etwas Küchenpapier das überflüssige Fett abtupfen.
4. Schritt Die Dinger sind wahre Kalorienbomben, geben aber im Ofen schon sehr viel Fett ab und frittieren faktisch im eigenen Fett. Dafür sind sie aber schweinelecker.
5. Schritt Schmecken heiß und kalt sehr gut. Passen als Knabbergebäck zu jedem Wein-oder Bierabend, oder sind eine gute Alternative zu den ewigen Chips und Flips.