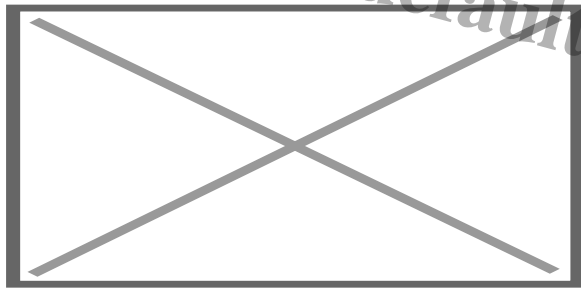




Schinken Kekse

Description



ZUTATEN:

300 g Mehl

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

1 TL Salz

½ TL Natron

180 g Butter

200 ml Buttermilch

150 g Schinken

150 g Frischkäse

1 TL Frische Petersilie

â ? TL Chilischote

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Backpulver, 1 TL Salz und Natron verrÃ¼hren. Butter und Buttermilch hinzufÃ¼gen und vermischen. Auf einer mit Mehl bestÃ¼bten FlÃ¤che Teig ausrollen, lÃ¤ngs falten und 0,5 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren. Bei 200 Â°C fÃ¼r 10 Minuten backen. Petersilie und Chilischote klein hacken und mit FrischkÃ¤se, Salz und Pfeffer vermischen. Auf der HÃ¤lfte der Kekse verstreichen, mit Schinken belegen und mit zweitem Keks abschlieÃ?en. Guten Appetit!

Category

- 1. Fleisch

Date Created

August 19, 2018

Author

jeanny

default watermark