

Pikante Keks mit Cheddarkäse und Rauchmandeln

Zutaten für etwa 36 Stück

150 g Cheddarkäse, kräftig, grob geraspelt
150 g Rauchmandeln, grob gehackt
1 EL Fenchelsamen, gemahlen
1 TL Rosmarin, frisch, fein gehackt
200 ml Milch
2 Eier
2 EL Olivenöl
1 TL gemischte Pfefferkörner, grob gemahlen
420 g Mehl
1 TL Zucker
1 1/2 TL Backpulver
1 TL Meersalz
125 g Butter, kalt, in Stücken



Ofen auf 180°C (Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

100 g von dem Cheddarkäse mit Mandeln, Fenchelsamen und Rosmarin vermischen.

Milch, Eier und Olivenöl mit einem Schneebesen verschlagen.

Pfeffer, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

Die kalte Butter in Stückchen dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer einarbeiten, bis die Mischung grobkrümelig ist.

Die Milch-Eier-Olivenöl-Mischung hinzugeben und alles verrühren, bis die Zutaten grob vermischt sind. Nicht zu lange rühren. Die Käse-Kräuter-Mischung sanft und zügig unter die Masse kneten.

Den Teig halbieren und auf dem Backblech zu jeweils einem länglichen Laib formen, mit dem restlichen Cheddarkäse bestreuen.

30 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.

Anmerkung: Wenn die Cookies kleiner sein sollen - vier dünnere Stränge formen und nur 20 Minuten backen.

Ofentemperatur auf 175°C (Umluft oder Unterhitze) reduzieren. Die Laibe in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf zwei Backbleche verteilen.

Noch einmal 12 Minuten backen. Die Scheiben wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 12 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Lieblingsgetränk genießen.