

Informationen zur Sendung vom 24.11.2023

Herzhafte Käsekekse

Von Ulla Scholz

Zutaten (ca. 10 Portionen)

Grundrezept

500 g Weizenmehl Type 550
250 g Butter
200 g Reibekäse (Emmentaler, Appenzeller etc.)
2 Eigelb
100 ml kaltes Wasser
1 TL Backpulver
Salz

Außerdem

Nach Gusto verfeinern mit:
Frische Thymian- oder Rosmarinzweige
1 EL geräuchertes Paprikapulver
3-4 EL Sesamkörnchen weiß oder schwarz
3-4 EL Mandelsplitter
1-2 TL Kümmelsamen

Zubereitung

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Ei, Wasser und ein wenig Salz mischen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und je nach Verfeinerungswunsch in die entsprechenden Stücke teilen.

Gezupfte Thymianblättchen oder gehackte Rosmarinnadeln in das jeweilige Stück Teig kneten und zu einer Rolle formen. Mit Kümmel, Mandelsplittern oder geräuchertem Paprikapulver genauso verfahren. Wenn Sesam zum Einsatz kommt, werden die herzhaften Kekse – vor dem Backen – darin gewälzt. Die Rollen circa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann entweder halbzentimeterdicke Scheiben abschneiden oder den Teig ausrollen oder Figuren ausstechen.

Im Ofen bei 200 Grad Umluft circa 10 Minuten appetitlich, hellbraun backen. In den letzten Minuten einmal wenden.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Käsekekse Grundrezept

Für 500 g Bio-Mehl berechne ich mit 75 Cent. Der Emmentaler fließt mit 1,99 Euro in die Rechnung mit ein. Die Butter kostet beim Discounter 1,59 Euro. Es kommen Bio-Eier mit 62 Cent dazu. Für Backpulver und Salz veranschlage ich 10 Cent.

Pro Portion (100 g): 0,50 Euro

Informationen zur Sendung vom 24.11.2023

Herzhafte Käsekekse

Von Ulla Scholz

Mit Gewürzen, Samen und Kräutern

Je nach Verfeinerung verwendet man die Kräuter frisch aus dem Garten oder aus dem Blumenkasten oder kauft sie frisch oder getrocknet. Sesam oder Mandelsplitter liegen bei 1,00 Euro und Gewürze wie Räucherpaprika oder Kümmel sind ohnehin im Vorratsschrank und machen das Ganze um wenige Cent teurer.

Wenn der Emmentaler durch Käsereste aus dem Kühlschrankbestand ersetzt werden, wird das Gebäck deutlich preiswerter.

Pro Portion (100 g): 0,60 Euro

Käsefüße

Es ist besonders hübsch, wenn wir die Käsekekse vor dem Backen ausstechen. Kinder haben hier großen Spaß mitzuwirken. Besonders dann, wenn der Ausstecher in Form eines Fußes gestaltet ist. Kauft man handwerklich gut gemachtes Gebäck im Handel, kann eine kleine Tüte „Käsefüße“ schnell 3,00 Euro kosten.

Herzhaftes Gebäck als Allrounder

Als Partyfood: Ofenwarm zu einem Getränk servieren. Kann auch mit Räucherlachs oder einem Frischkäsetopping gereicht werden.

Zum Verschenken: In Tüten verpacken, mit Schleifenband verschließen und mit Etikett beschriften. Dort sollten die Inhaltsstoffe und das Herstellungsdatum aufgeführt sein.

Auf Vorrat: Das herzhafte Gebäck in einer Dose verpacken und zügig verzehren. Frisch schmecken Käsekekse am allerbesten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz