



Da duftet die Bude: Gorgonzola-Kekse (Cheese Biscuits)

Description

SÄ¼Äÿe, riesige [amerikanische Cookies](#) sind ja echt etwas Feines – aber habt ihr schon mal pikantes Käse-Gebäck ausprobiert? Schließlich braucht man ja ab und zu mal etwas Herzhaftes ?. Diese Gorgonzola-Kekse werden all jene lieben, die mit dem kräftigen Blauschimmelkäse etwas anfangen können. Das können, wie ich weiß, nicht alle ? (ihr habt ja alle keine Ahnung! Wenn schon wä¼rzig, dann richtig!).

Das Rezept habe ich aus dem wunderbaren Buch „Anne’s Kitchen: Über 100 geniale englische Rezepte“.



Käse-Kekse



Pikante Kekse



Gorgonzola in Keksforn

default watermark



[Rezept drucken](#)

Da duftet die Bude: Gorgonzola-Kekse

... herzhaftes Knabbergebäck

Hier geht's um: Kekse

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 175 g Gorgonzola
- 75 g geschmolzene Butter
- 1 Eigelb
- 175 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 3 EL Wasser

So wird's gemacht

1. Den Käse in eine Schüssel bröseln. Geschmolzene Butter und Eigelb hinzugeben und mit den Knethaken des Mixers gut vermischen. Mehl, Salz und Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einpacken und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Ofen auf ca. 220° vorheizen.
4. Walnussgroße Stücke aus dem Teig brechen, zwischen den Handflächen rollen und die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Die Kugeln leicht flach drücken.
6. Das Käsegebäck etwa 12-15 Minuten goldgelb backen. Zum Auskühlen auf ein Rost legen oder warm servieren.

Schokohimmlische Randnotizen

Durch den Blauschimmel sieht der Teig im rohen Zustand etwas grau aus. Lasst euch davon nicht irritieren öy%o .

Tja... leider geil! ? Die Kekse sind die perfekte Knabberbegleitung zum Grillabend oder können als Snack für die anstehende Fußball-WM dienen. Die Biscuits sind herzhaft-käsig-würzig. Dementsprechend „duftet“ übrigens auch eure Wohnung, wenn ihr die leckeren Dinger backt. Also, lasst es euch schmecken!

Und wenn das nicht so eures ist, macht ihr halt einen [Cheesecake](#) backen...

Category

1. Kekse, Cookies & Co

Tags

1. Biscuits
2. Cookies
3. Gorgonzola

4. herzhaft
5. KÃse
6. Kekse
7. pikant

Date Created

25. April 2018

Author

schokohimmel

default watermark