

Käse-Cookies

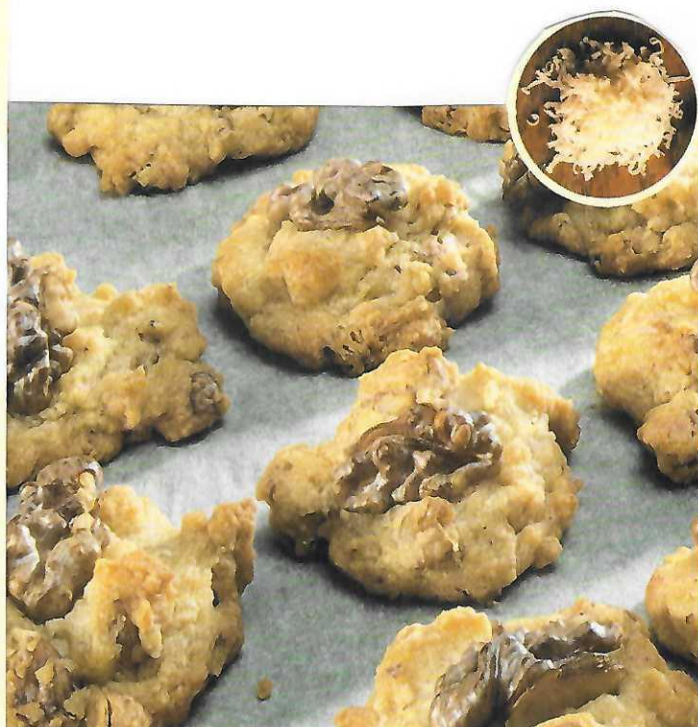
Zutaten (für ca. 36 Stück):

150 g Butter, weich
 ½ TL Salz
 1 Eiweiss, verknüpft
 100 g Baumnüsse, gehackt
 150 g Sbrinz, gerieben
 Pfeffer, Cayennepfeffer,
 Paprika
 100 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 Ca. 18 Baumnusshälften,
 halbiert

Zubereitung

1. Butter und Salz schaumig rühren. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen daruntermischen. Mehl und Backpulver dazusieben, gut verrühren.
2. Aus dem Teig baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, je einen Baumnussviertel darauf legen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.
4. Warm oder kalt servieren.

Tipp: statt Baumnüsse auch Haselnüsse verwenden.



Blitz-Käse-Tarte

Zutaten:

Teig:
 150 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 ½ TL Salz
 0,8 dl Wasser

Belag:
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 in ca. 2 cm lange Stücke
 geschnitten
 Butter zum Andämpfen
 150 g Crème fraîche
 ½ TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2-3 EL Sbrinz, gerieben
 2 EL Baumnüsse, grob gehackt
 50 g Sbrinz, gehobelt

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz mischen. Wasser zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, 1-2 Minuten kneten. Auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes rechteckiges Blech legen.
2. Für den Belag Zwiebeln in Butter 1-2 Minuten andämpfen, von der Platte nehmen. Crème fraîche würzen, bis auf einen ca. 1½ cm breiten Rand auf den Teig streichen. Zwiebeln und restliche Zutaten darüber verteilen.
3. Auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Sbrinz-Rollen darüber verteilen.

