



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

CHÄS-CHRÖMI mit Pistazien oder Sonnenblumenkernen (Apérogebäck)

(nach einem Rezept von Sandra Mosimann)

300g	Chilimehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
1 TL	Zucker
100g	Butter
75g	geschälte Pistazien oder Sonnenblumenkerne
100g	Schweizer Hartkäse gerieben z.B. Sbrinz
1 1/2dl	Milch

Zubereitung

Chilimehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, zugeben, alles mit den Händen leicht verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Pistazien oder Sonnenblumenkerne grob hacken, zugeben, Käse zugeben. Milch dazu giessen, mit dem Teighörnli alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen

Teig zu zwei Stangen formen und beide gleichmässig in einen aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel einrollen. Teig mindestens ½ Stunde kühl stellen, dann in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.

Backen

Im vorgeizten Ofen ca. 10 Minuten bei 180° C.

Varianten: Pistazien auslassen oder mit 100g ganzen geschälten Haselnüssen oder 2 EL Kümmel ersetzen. Je nach Mehl kann der Teig auch mit Pfeffer gewürzt werden.

Tipps: Pistazien lassen sich ganz leicht häuten wenn man sie blanchiert.
Haselnüsse vor dem Schälen so lange bei 180° C im Ofen rösten bis sich die braunen Häutchen abreiben lassen.