



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

Pikante Käsebiscuits

Grundteig

150g	Dinkel Halbweiss Mehl*
150g	Chili-Brötli Mehl*
1 Teelöffel	Backpulver*
½ Teelöffel	Kräutersalz (z.B. Herbamare) oder Kochsalz
1 Teelöffel	Zucker
100g	Butter (Zimmerwarm)
100g	Spinz oder Parmesan gerieben

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden und unter die Mehlmischung kneten, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

Den Käse und die Milch dazu geben und die Masse zu einem Teig zusammen fügen. Teig nicht mehr kneten.

In zu 2 Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen. Die Rolle auf ein Backpapier geben und ½ Stunde kühl stellen.

Die Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Je nach Geschmack eine Seite in Sesam, Kümmel, Mohn tunken oder die Scheiben natur auf ein Blech legen (mit Backpapier auslegen).

Im 180°C vorgeheizten Ofen ca. 12 - 15 Minuten backen.

Die Käsebiscuits in einer Güzidose gut verschlossen aufbewahren.

* Diese Zutaten können Sie bei uns im Mühlenladen beziehen.