

# KÄSE- LAUCH- BISCUITS

mit Reibekäse  
Gouda

## SNACKS & PARTYHITS

### ZUTATEN

50 g Heinrichsthaler  
Reibekäse Gouda  
150 g Weizenmehl  
50 g Butter  
90 g Sahne  
1 Ei  
½ Stange Lauch  
Öl nach Wahl  
etwas Backpulver  
Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

ca. 20 min

### ZUBEREITUNG

Den Lauch in der Länge vierteln und fein schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Zur weiteren Zubereitung wird nun das abgewogene Mehl genommen: Die kalte Butter auf einem mit Mehl bestäubten Tisch geben und in dünne Scheiben schneiden. Nun erneut mit Mehl bestäuben und in feine Streifen schneiden. Ein letztes Mal mit Mehl bestäuben und gründlich hacken, bis kleine Stückchen entstehen.

Im nächsten Schritt die Butterstückchen, das restliche Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Sahne, Ei, Käse und die Lauch-Salz-Pfeffer-Mischung dazugeben und alles kurz vermengen, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Mit einem Löffel sechs bis acht Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen für 25 Minuten backen.

Die herzhaften Kekse eignen sich perfekt als Snack oder als Beilage zu Suppen und Salaten.  
Schmecken lassen. 😊

Guten  
Appetit!