

BISKOTAKIA ME FETA

FETA-APERO-PLAETZCHEN

EINKAUFLISTE (ergibt Gebäck für einen Apéro mit 2 – 3 Personen)

- Fetakäse
- Parmesan
- Backpulver (1 Teelöffel)
- Butter
- Milch (16 ml)
- 1 Ei (nur Eigelb!)
- Salz (2 Kaffeelöffel)

FAKULTATIV

- Kümmel, Mohnsamen, grobes Meersalz
- Pfeffer, Paprika

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Teigzutaten

Abwägen: 90g Mehl, 35g Parmesan, 85g Feta (anschliessend mit einer Gabel zerpflücken), 20g weiche Butter

2. SCHRITT: Zutaten verarbeiten

In einer weiten Schüssel werden die oben genannten Zutaten von Hand gemischt, nachdem noch das Backpulver, die Milch und das Salz (fakultativ: Pfeffer/Paprika) beigegeben worden sind.

3. SCHRITT: Weitere Verarbeitung

Sobald eine homogene Masse entstanden ist daraus eine „Wurst“ von ca 3 cm Durchmesser formen und in Alufolie dicht einpacken. Min. 30 Minuten ins Tiefgefrierfach legen. Danach Scheiben von ca 2 bis max. 3 mm Dicke abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit dem verklopften Eigelb bestreichen und mit Kümmel- und/oder Mohnsamen, sowie groben Salzkörner garnieren.

4. SCHRITT: Backen

Im auf 200°C vorgeheiztem Backofen ca 8 Minuten goldgelb! Backen.