

## Sultaninen-Wacholderkekse



### Zutaten

- Sultaninen-Wacholderbeeren Kekse
- 150g Mehl
- 80g ger. Parmesan
- 45g zarte Haferflocken
- 100g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 1/2 EL eiskaltes Wasser
- 1 EL Wacholderbeeren
- 50g Blauschimmelkäse
- 40g Korinthen oder Sultaninen

### Zubereitung

Mehl, Parmesan, Haferflocken, Butter und Salz zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Wacholderbeeren grob mörsern oder hacken, Blauschimmelkäse zerbröseln, Korinthen oder Sultaninen fein hacken. Alles unter den Teig mischen. Dann Eigelb und Eiswasser hinzufügen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Dabei nur solange kneten, bis der Teig gerade so zusammenhält (dann werden die Kekse später knuspriger). Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen, den Teig nicht zu dünn ausrollen (ca. 5mm dick) und Formen ausstechen. Ca. 12-15 Min. braun und knusprig backen und auf dem Bleck auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Sultaninen-Wacholderkekse



### Zutaten

- Sultaninen-Wacholderbeeren Kekse
- 150g Mehl
- 80g ger. Parmesan
- 45g zarte Haferflocken
- 100g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 1/2 EL eiskaltes Wasser
- 1 EL Wacholderbeeren
- 50g Blauschimmelkäse
- 40g Korinthen oder Sultaninen

### Zubereitung

Mehl, Parmesan, Haferflocken, Butter und Salz zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Wacholderbeeren grob mörsern oder hacken, Blauschimmelkäse zerbröseln, Korinthen oder Sultaninen fein hacken. Alles unter den Teig mischen. Dann Eigelb und Eiswasser hinzufügen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Dabei nur solange kneten, bis der Teig gerade so zusammenhält (dann werden die Kekse später knuspriger). Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen, den Teig nicht zu dünn ausrollen (ca. 5mm dick) und Formen ausstechen. Ca. 12-15 Min. braun und knusprig backen und auf dem Bleck auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Sultaninen-Wacholderkekse



### Zutaten

- Sultaninen-Wacholderbeeren Kekse
- 150g Mehl
- 80g ger. Parmesan
- 45g zarte Haferflocken
- 100g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 1/2 EL eiskaltes Wasser
- 1 EL Wacholderbeeren
- 50g Blauschimmelkäse
- 40g Korinthen oder Sultaninen

### Zubereitung

Mehl, Parmesan, Haferflocken, Butter und Salz zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Wacholderbeeren grob mörsern oder hacken, Blauschimmelkäse zerbröseln, Korinthen oder Sultaninen fein hacken. Alles unter den Teig mischen. Dann Eigelb und Eiswasser hinzufügen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Dabei nur solange kneten, bis der Teig gerade so zusammenhält (dann werden die Kekse später knuspriger). Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen, den Teig nicht zu dünn ausrollen (ca. 5mm dick) und Formen ausstechen. Ca. 12-15 Min. braun und knusprig backen und auf dem Bleck auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

## Sultaninen-Wacholderkekse



### Zutaten

- Sultaninen-Wacholderbeeren Kekse
- 150g Mehl
- 80g ger. Parmesan
- 45g zarte Haferflocken
- 100g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 1/2 EL eiskaltes Wasser
- 1 EL Wacholderbeeren
- 50g Blauschimmelkäse
- 40g Korinthen oder Sultaninen

### Zubereitung

Mehl, Parmesan, Haferflocken, Butter und Salz zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Wacholderbeeren grob mörsern oder hacken, Blauschimmelkäse zerbröseln, Korinthen oder Sultaninen fein hacken. Alles unter den Teig mischen. Dann Eigelb und Eiswasser hinzufügen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Dabei nur solange kneten, bis der Teig gerade so zusammenhält (dann werden die Kekse später knuspriger). Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen, den Teig nicht zu dünn ausrollen (ca. 5mm dick) und Formen ausstechen. Ca. 12-15 Min. braun und knusprig backen und auf dem Bleck auskühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)