

Rezept

Simone Brenneis

Donnerstag, 07.11.2019

Pikantes Heidesand-Gebäck

Für ca. 60 Stück

Zutaten:

175 g Butter
 100 g mild geräucherter Schinken
 250 g Mehl (Type 405)
 1 TL Backpulver
 120 g fein geriebener italienischer Hartkäse
 30 g Tomatenmark
 ¼ TL Salz
 1 Msp. Chilipulver
 80 g Saatenmix
 (z.B. weißen Sesam, Pinienkerne, Kürbiskerne,
 Leinsamen, Sonnenblumenkerne)



Zubereitung

1. Für das pikante Heidesand-Gebäck Butter in einem Topf zerlassen, leicht bräunen und abkühlen lassen. Schinken in kleine Würfel schneiden.
 2. Mehl mit Backpulver mischen, zusammen mit der zerlassenen Butter, geriebenem Käse, Tomatenmark, Schinkenwürfel, Salz und Chilipulver rasch zu einem glatten Teig verkneten.
 3. Teig zu 2 Rollen mit 4cm Durchmesser formen, mit den Händen leicht im Wasser befeuchten, im Saatenmix wälzen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden kaltstellen.
- Unser Tipp:** Kürbiskerne und Pinienkerne grob hacken, bevor man den Gebäck-Teig darin wälzt.
4. Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Frischhaltefolie von den Teigrollen entfernen. Die Teigrollen jeweils in ca. 30 Scheiben schneiden, auf das Blech legen und im Backofen ca. 10- 15 Minuten goldgelb backen. Danach das pikante Heidesand-Gebäck aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.