

Pikante Käse-Cookies

Ergibt ca. 36 Stück

Für 1 Blech von 28–30 cm Ø
Backpapier und Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

- 150 g** Butter, weich
- ¼–½ TL** Salz (je nach Salzgehalt des Sbrinz)
- 1** Eiweiss, verklöpft
- 100 g** Baumnüsse, gehackt
- 150 g** reifer Sbrinz, geraffelt
- 1 Prise** Cayennepfeffer von Butty
- ½ TL** Nelken gemahlen von Butty nach Belieben frisch gemahlener schwarzer Pfeffer von Butty
- 100 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ca. 18** Baumnusshälften, halbiert

Zubereitung

- 1 Butter und Salz schaumig rühren. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben, gut verrühren.
- 2 Aus dem Teig baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, je einen Baumnussviertel darauflegen.
- 3 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Tipp:

Statt Baumnüsse Haselnüsse verwenden.

