

# Herzhafte Kekse mit Käse

## Reicht für

ca. 30 Stück

## Zutaten

160 g Hafermehl (glutenfrei)

40 g Kartoffelmehl

150 g Butter (Zimmertemperatur)

100 g Peccorino (gerieben)

100 g Zeigen- oder Schafschmittkäse

4 g Chilipulver

Bei Bedarf: Rapsöl

zum Garnieren: z.B. Kümmel, Kürbiskerne, Pinienkerne oder Mohn

## Zubereitung

Den Schnittkäse reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Hafermehl, das Kartoffelmehl, das Paprikapulver und den Käse in einer Schüssel vermischen.

Die Butter untermischen und den Teig gut durchkneten. Wenn der Teig zu trocken ist ein paar Tropfen Öl zugeben.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und garnieren.

Die Kekse 15 Minuten lang bei 175 °C mit Ober- und Unterhitze backen.

## Zubereitungszeit

Vorbereitung: 60 Minuten

Backen: 15 Minuten