

Bello`s goldener Käsetraum



Ein herrlich elastischer Teig für golden gesprenkelte, weiche Leckerbissen.

Zutaten für ca. 60 Stück:

- 750 ml Mehl
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 125ml Pflanzenöl
- 250 ml Reibekäse
- 1 Ei
- 250 ml Milch

Zubereitung:

- Mehl & Knoblauchpulver in einer großen Rührschüssel mischen.
- Eine Mulde in das Mehl eindrücken. Nach und nach Öl, Käse, Ei und Milch unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Den Teig etwa 3-4 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.
- Den Teig auf 12mm ausrollen.
- Plätzchen ausstechen und auf leicht gefettetes Backblech legen.
- Die Kekse bei 200 Grad ca. 25min backen.
- Kekse auskühlen lassen und bei Raumtemperatur in einem Gefäß mit nicht absolut dicht schließenden Deckel lagern.