© DK Verlag / Carolin Strothe



Pecorino-Shortbread

Herzhaftes Gebäck mit Käse – perfekt zum Weihnachtsaperitif

Zutaten für ca. 16 Stück

TEIG
50 g gehackte Mandeln
100 g kalte Butter
30 g geriebener Pecorino
1 EL fein gehackter Thymian
50 g Reismehl
75 g Dinkelmehl Type 1050, plus mehr zum Verarbeiten
½ TL Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer (gemahlen)

DEKORATION – NACH BELIEBEN
1 Eiweiß
frische Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei)
rosa Pfefferbeeren
½ EL grobes Meersalz

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten, anschließend vollständig auskühlen lassen. Dann alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Backpapier einwickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig portionsweise auf der gut bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und **Kreise (Ø 6 cm)** ausstechen. Das Pecorino-Shortbread auf mit Backpapier belegte Backbleche oder Küchenbretter legen, die in den Kühlschrank passen. Das Shortbread im Kühlschrank 10–15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Das Shortbread mit Eiweiß bestreichen und nach Belieben mit den Kräutern und rosa Pfefferbeeren dekorieren. Etwas grobes Meersalz über das Shortbread streuen. Nacheinander im Backofen auf der mittleren Schiene in 15–20 Minuten goldgelb backen.

Kühl und luftdicht gelagert, ist das Pecorino-Shortbread etwa 4–5 Wochen haltbar.

Quelle: **Christmas Cookie Box: Plätzchen zum Verschenken und Genießen.** Carolin Strothe. DK Verlag.
ISBN: 978-3-8310-5308-7