



Stilton and Walnut Crunchies

Würzige Kekse für den Fernsehabend oder als Snack zu Bier und Wein. Ergibt ca. 35 Plätzchen

Zutaten:

225 g Mehl
115 g Butter
140 g Stilton Käse
85 g Walnüsse
2 Eier
grobes Salz

Zubereitung

Herd auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mehl und Butter mit dem Mixer verrühren, bis der Teig wie Brotkrumen aussieht.

Den Käse zerkrümeln und die Walnüsse zerhacken.

115 g Käse und 50 g Walnüsse miteinander mischen.

Die Eier trennen und das Eigelb aufschlagen und zur Käse-Walnuss-Mischung geben (etwas Eigelb zurückbehalten zum Überpinseln) und zu einem festen Teig verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und Kreise von ca. 6cm Durchmesser ausstechen.

Die Plätzchen auf die Backbleche geben und leicht mit einer Gabel einstechen.

Den restlichen Käse und die restlichen Walnüsse mischen.

Das Eiweiß und das restliche Eigelb ebenfalls mischen und die Plätzchen damit bestreichen.

Obenauf jeweils etwas von der Käse-Walnuss-Mischung geben und mit einigen Körnern Salz bestreuen.

Im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen, anschließend auskühlen lassen.