Herzhafte Kekse mit Comté AOP Xavier David und Chorizo

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 80 g Comté AOP Xavier David
- 50 g Chorizo
- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- Salz

Zubereitungschritte

1. Geben Sie Mehl und Salz in eine Schüssel.
2. Geben Sie die weiche Butter sowie 30 g Wasser dazu. Mit den Fingern zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Die Chorizo-Wurst und den Comté mixen und hinzufügen. Die Masse kneten, eine Kugel formen, in Küchenfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
4. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus. Mit einer Stechform kleine Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten backen. Wenn die Kekse goldgelb sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

? **Tipp:** Sie können den Teig für dieses Rezept mit Viergewürz oder Kreuzkümmel verfeinern. Statt Chorizo können Sie rohe Schinken oder Räucherschinken verwenden.