

Gorgonzola-Topfen-Kekse



Dieses Rezept von „[sweet & easy - Eni bäckt](#)“ hat mich fasziniert, weil ´s genau unseren Geschmack trifft: herzhaft pikant! Und die Kekse sind ein tolles kleines Geschenk und machen ordentlich was her 😊

Du brauchst dafür:

Für den Teig:

- 450 g Mehl
- 280 g Butter
- 90 g Wasser
- 1 ,5 TL Backpulver
- 1 starke Prise Salz
- 1 starke Prise Cayenne Pfeffer

1 Herzausstecher

Für die Fülle:

- 100 g Topfen
- 100 g Gorgonzola
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

Und so geht ´s:

- Mehl, Butter, Wasser, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten
- Teig in Alufolien wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Inzwischen die Fülle vorbereiten:
 - Die getrockneten Tomaten fein schneiden (sie sollten wirklich nicht zu grob sein)
 - Gorgonzola zerkrümeln und mit Topfen, Emmentaler und getrockneten Tomaten vermischen
 - Fülle in einen Spritzbeutel füllen
- Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen
- Die gewünschte Form (in meinem Fall Herzen) ausstechen -
- Backrohr auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen
- Auf die Hälfte der Kekse großzügig etwas von der Fülle aus dem Spritzbeutel geben und am Rand zum Verschließen der Kekse ein paar Milimeter freilassen

- Die andere Hälfte der Herzen als Deckel auf die Käseherzen legen
- Alle Herzen am Rand mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken
- Wenn ihr wollt, könnt ihr jetzt noch CakePop-Stiele oder dicke Holzspieße hineinstecken - die Kekse sind aber recht schwer, bei meinen Keksen war das eine recht filigrane Angelegenheit
- Nun die Kekse für 12-15 Minuten backen und warm oder kalt genießen