

Salzige Käsesablés

Ergibt ca. 35 Stück. Rezept von [Evi Badertscher](#), [BleichiBeiz](#), Wald



Zutaten

125 g	weiche Butter von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
60 g	Atzmännig Bergkäse gerieben von der Käserei Rossfallen
50 g	rezepter Käse einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
150 g	Mehl
3 EL	gemischte, gehackte Kräuter von der Stiftung zur Palme
¼ TL	Salz

Zubereitung

- Weiche Butter mit Käse, Mehl, Salz und Kräuter verreiben und zu einem glatten Teig zusammenkneten. Besenstiel dicke Stangen formen.
- Im Kühlschrank fest werden lassen.
- In ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Garnieren mit Frischkäse. Zum Apero servieren.

natürli Zürioberland wünscht en Guete.