



Kernen-Knusper

 15 Min. + 1 Std. kühl stellen + 20 Min. backen  vegi

Apéro für 8 Personen Ergibt 24 Stück

<p>180 g Mehl 2 EL gemahlene Haselnüsse ½ TL Salz 50 g Butter, kalt 1 dl Wasser 1 EL Haselnussöl (Fine Food)</p>	<p>Mehl, Nüsse und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser und Öl dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.</p>
<p>3 EL geriebener Sbrinz 50 g Kernen-Nuss-Mix</p>	<p>Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 20 × 35 cm) auswallen. Teig in 24 Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen. Käse und Kerne darauf verteilen, leicht andrücken.</p>
<p>2 EL Haselnussöl (Fine Food) 1 TL Fleur de Sel</p>	<p>Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen. Öl und Fleur de Sel darauf verteilen.</p>

Lässt sich vorbereiten: Kernen-Knusper ca. 2 Tage im Voraus backen, Öl erst kurz vor dem Servieren darüberträufeln, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Stück: 77 kcal, F 5g, Kh 5g, E 2g

ANZEIGE

HASELNUSSÖL FÜR AROMATISCHE NUANCEN



Bereits seit dem Altertum ist die Region rund um den Vesuv für Haselnussanbau bekannt. Für die Herstellung des Haselnussöls von Fine Food werden ausschliesslich ganze Nusskerne verwendet, aus denen man unmittelbar nach dem Rösten das Öl im Kaltpressverfahren gewinnt. Während dem Ruhen senken sich feinste Partikel ab, und es entsteht ein klares, aromatisches Öl.

Das Haselnussöl von Fine Food ist in Coop Supermärkten und in Coop City Warenhäusern erhältlich.