



Herzhafte Kekse mit Pecorino Toscano g.U

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 300 g gereifter und geriebener Pecorino Toscano g.U
- 2 Birnen oder entkernte grüne Oliven
- 3 Eier + 1 Eigelb
- 3 Esslöffel natives Olivenöl Extra
- 1/2 Packung Hefe für herzhafte Torten
- 150 g Mandeln
- etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und dem geriebenen Pecorino Toscano g.U; mit den Eiern, Öl, Salz und Pfeffer mischen. Fügen Sie die gehackten Oliven oder geschnittenen Birnen und leicht gerösteten Mandeln hinzu. Formen Sie einige Stangenbrote; legen Sie sie auf ein Backblech und backen Sie sie etwa 30 Minuten lang bei 200°. Aus dem Ofen nehmen, die Stangenbrote in ca. 2 cm große Stücke schneiden und dabei das Messer diagonal halten. Erneut für 10-15 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.