

Schottische Haferkekse mit Ziegenkäse & Dörrzwetschken



ZUTATEN für 16 Kekse

85 g Haferflocken, in der Küchenmaschine fein gehackt
2 EL Weizenmehl Type 480
1/2 TL feines Meersalz
1/2 TL Natron
60 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
2-3 EL Milch
85 g Dörrzwetschken, entsteint und fein gehackt
4 EL Cranberrysaft
2 TL Thymianblättchen, fein gehackt
70 g weicher Ziegenkäse
Thymianzweiglein zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 190° vorheizen.
2. Haferflocken in der Küchenmaschine mit Mehl, Salz, Natron und Butter vermischen, bis eine grobkörnige Masse entsteht. 2 EL Milch dazugeben unditerrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen und 16 Haferkekse von 5 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene 12-15 Min. backen, bis die Kekse knusprig sind. Auskühlen lassen.
4. In einem kleinen Topf die gehackten Zwetschken mit dem Cranberrysaft und den Thymianblättchen unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Ebenfalls abkühlen lassen.
5. Die Haferkekse vor dem Servieren mit je 1 TL Ziegenkäse und 1/2 EL der Zwetschkenmischung belegen. Mit Thymianzweiglein garnieren. Die Kekse sind mit einem kleinen Salat oder pur serviert eine herrliche Vorspeise oder ein pikantes Jausengebäck.