Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



1 TEIG – 4 REZEPTE FÜR HERZHAFTE KEKSE

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Eine einfache und praktische Idee, um in der Plätzchenzeit (oder für das Apéro) schnell mehrere herzhafte Kekse zu backen. Mit 1 Basis-Teig können verschiedene Rezepte für **salzige Plätzchen** kreiert werden.

Hier findet ihr eine kleine Auswahl an Ideen für eure Adventsbäckerei mal anders!

Es muss nicht immer süß sein, man kann auch **herzhafte Plätzchen backen** und dabei genauso viel Spaß haben.

Ich habe eine kleine Auswahl klassischer salziger Kekse gebacken, die sich schnell naschen lassen, aber auch als Basis für Häppchen oder zum Servieren mit Dips und Rillettes geeignet sind.

Es gibt vier Sorten:

- Tomaten und Kräuter der Provence
- Olivenplätzchen
- Feigen und Haselnuss (herzhaft)
- Gruyèrekäse

Es ist sehr einfach, aber man muss das Rezept **anpassen**.

Wenn man nasse oder feuchte Zutaten hinzufügt, muss man **1 Prise Mehl** mehr zum Teig geben. Wenn die zusätzlichen Zutaten trocken sind, kann man **1 TL Wasser** zum Teig geben.

Das ist wichtig, um eine geschmeidige Konsistenz des Teiges zu erhalten.

Ihr habt hier auch 2 Möglichkeiten: 1 Basisrezept mit **Eigelb** für zarte **Plätzchen** – ideal zum Naschen oder mit **1 ganzen Ei** um festere Plätzchen zu haben (perfekt als Basis für Häppchen oder Buffet).

Hinweis: das Basisrezept mit **1 Ei**, reicht für 2 Varianten!!!

Zutaten für Basis Teig für herzhafte Plätzchen:

1 Eigelb, 100 g Mehl, 65 g Butter, Salz und Pfeffer.

oder

1 Ei (M), 250g Mehl, 125g Butter, 1/2 TL Salz und reichlich Pfeffer.

1- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und je nach Geschmack zusätzliche Zutaten reingeben.

Tomaten Kekse

1 x Basisteig + 30g Tomatenmark und 1 TL Kräuter der Provence.

1- Alles zusammen kneten.

2- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, ausstechen und die herzhaften Plätzchen auf ein mit Backmatte belegtes Backblech platzieren.

3- Backen: 10 Minuten bei 180°C Umluft

Oliven-Kekse

1 Basisrezept + 50 g (Variante 1) oder **100 g Oliven** (für Variante 2) (am besten eingelegt in Öl und Kräutern).

Hier ab ihr der Wahl:

- entweder die Oliven sehr sehr klein schneiden und zu dem Teig geben.
- oder die Oliven mit 1 TL Olivenöl fein pürieren und zu dem Teig geben.

Beide Variante schmecken sehr gut. Eine hat aber mehr Biss und die Kekse werden dicker. Bei der anderen sind die Kekse dunkler, aber dafür kann man sie dünner ausrollen.

Wenn ihr eingelegte Oliven mit verschiedenen Geschmäcker nehmt, habt ihr direkt unterschiedlich Kekse: mit Chili, mit Zitronen, mit Kapern ….

Ich habe die Oliven sehr klein geschnitten und zu meinem Teig gegeben. Dick ausgerollt und dann ausgestochen.

Backen: 14 Minuten bei 180°C Umluft

Herzhafte Plätzchen mit Feigen und Haselnüssen

1 x Basisteig + 80 g Softfeigen + 30 g gemahlene Haselnüsse

Die Softfeigen klein schneiden. Ihr werdet merken, dass sie sich quasi auflösen. Ich mische sie dann erstmal mit der Butter und erst dann diese Masse mit allen weiteren Zutaten. Gut kneten, dünn ausrollen und ausstechen.

Tipp: reichlich mit Pfeffer würzen, um die Süße von den Feigen zu balancieren.

Backen: 12 Minuten bei 180°C Umluft

Käse-Plätzchen

1x Basisteig + 60 g geriebener Greyerzer Käse / Gruyère, oder Baufort, Comté, Parmesan…. (irgendeiner Hartkäse sehr fein gerieben). + ein extra Prise schwarzer Pfeffer.

+ 20 g Käse zum Bestreuen.

Den Käse sehr fein reiben und zu den anderen Zutaten geben. Den Teig ausrollen, ausstechen und auf ein mit einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen. Zum Schluss mit etwas Käse bestreuen.

Backen: 12 Minuten bei 180°C Umluft
(länger, wenn ihr es dunkler mögen wie ich!)

Backen

Ihr könnt alle **Plätzchen gleichzeitig** backen – auf **einem oder mehreren Backblechen**. Achtet nur darauf, dass die **dickeren Plätzchen etwas länger** im Ofen bleiben müssen.

Je nach **Dicke eurer herzhaften Kekse** variiert die **Backzeit zwischen etwa 10 und 14 Minuten** – bei den dickeren **Olivenkeksen** kann es etwas länger dauern.

Damit habt ihr eine kleine Auswahl an **herzhaften Plätzchen** für eure Adventsbäckerei – perfekt, um auch mal etwas **Salziges** auf den Tisch zu bringen. So könnt ihr euren **Apéritif** oder Snacks wunderbar variieren.

Ich freue mich sehr auf eure eigenen Varianten – schreibt mir unbedingt in die Kommentare, wie eure **herzhaften Weihnachtskekse** geworden sind!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de