

## Neckarauer Bärlauch - Kekse

Ein herzhaftes Knabber-Gebäck – zuckerfrei und doch auch von Kindern geliebt.



**Zutaten** für ca. 1 Backblech (35-40 Kekse)

- 50 gr Bärlauch fein gehackt
- 150 gr Mehl
- 150 gr Hartkäse gerieben (z.B. Mischung aus Parmesan und würzigem Bergkäse)
- 100 gr weiche Salzbutter / Butter leicht gesalzen
- 2 Esslöffel Sesam (ganze Körner, z.B. Mischung weißer und schwarzer Sesam)

### Zubereitung

Sämtliche Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Teig auf eine Stärke von 5 mm auswellen, Kreise ausstechen oder Rechtecke schneiden.

Auf Blech mit Backpapier ca. 15 Minuten backen bis auf der Unterseite eine leichte Bräune erreicht ist.

Anschließend auskühlen lassen und am besten in Blech-Dosen lagern.

Die Kekse sind lange haltbar. Meist werden sie aber schnell weggefressen. - Auch ein schönes Geschenk!

*Das Original-Rezept stammt von der belgischen Website zum Thema Wildpflanzen-Küche*

<https://cuisinesauvage.org/recipe/sable-aux-graines-de-sesame-et-ail-des-ours/>

*Übersetzt und verändert von Konrad Siegel  
ks 07.04.2022 - Alle Fotos © ks*

