

Rezept vum BUTTIK & BISTRO BERDORFER ECK

WANTERKÉIS THYMIAN KICHELCHER

🕒 4 Portiounen ⌚ 45 Minutten ❄️ Wanter

De **Botter** (115 g) mam Mixer schaumeg réieren, **Wanterkéis** (125 g), **Thymian** (1 TL), **Salz** a frësch **gemuelene schwaarze Pfeffer** (jeeweils 1/2 TL) derbäi maachen a gutt mixen. D'**Miel** (Type 405, 150 g) derbäi ginn a weider mixe bis sech grouss Streisel bilden.

Den Deeg zu Rulle formen (4 cm ø) an 30 Minutten zougedeckt an de Frigo maachen. Den Uewen op 180 ° virhëtzen. E Bakblech mat Bakpabeier ausleeën. D'Deegrulle mat engem schaarfem Messer a 5 mm déck Scheiwe schneiden. Dës op de Blech leeën an 18 bis 20 Minutten baken, bis d' Kichelcher liicht brong sinn. D'Kichelcher ofkille loosse a beim Aperitif genéissen!

knuspereg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.

