

Rezept vom BUTTIK & BISTRO BERDORFER BCK

# WANTER KÉIS 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 gross 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 Minutte baken, bis d' Kichelcher liicht brong sinn. D'Kichelcher ofkille loosse a beim Aperitif genëssen!

knuspereg

  
Mëllerdaller  
Produzenten



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.

