

BOUIKOS MIT FENCHEL UND KÄSE

Zutaten

- 350g Mehl
- 10g Backpulver
- 200g geschmolzene Butter
- 250g Joghurt
- 200g frische Sahne
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 200g geriebener Cheddar-Käse
- 100 g Fetakäse
- 1 TL [Fenchelsamen](#) + 1 TL [Anis](#) + 1 TL [Ajowan](#) zum Einarbeiten in den Teig
- 1 TL Fenchelsamen + 1 TL Anis + 1 Teelöffel Ajowan für den Abgang.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die geschmolzene Butter und das Salz hinzufügen. Erneut mischen. In einer anderen Schüssel den Joghurt, die Sahne und das Ei verrühren. Unter das Mehl rühren. Zu einem glatten Teig verrühren. Den Käse und die Gewürze hinzufügen. Nochmals ganz kurz mischen. Den Teig für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Mit feuchten Händen den Teig in walnussgrosse Stücke formen. Tauchen Sie sie in die Gewürze. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zueinander.

20 Minuten backen.

