



## Knusper Oliven

250 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
300 g geriebener Sbrinz  
1 Essl. Paprikagemüse-Granulat. (fakultativ)  
1 Essl. milder Paprika  
1/2 Teel. Salz  
50 g eiskalte Butter  
1 Ei  
1-2 Essl. kaltes Wasser  
200 g grüne Oliven, gefüllt mit Paprika  
250 g grüne Oliven, gefüllt mit Mandeln

Für den Teig: Mehl, Mandeln, Sbrinz, Paprikagemüsegranulat, Paprika und Salz in einer Schüssel gut mischen. - Die eiskalte Butter an der Röstiraffel dazu reiben. Von Hand mit den Fingerspitzen rasch mischen und brösmelig reiben. - Ei und Wasser verquirlen, begeben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen. - Die Oliven in einem Sieb gut abtropfen lassen. - Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. - Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen. In jede Kugel eine Olive fest hineindrücken. Die Kugeln mit genügendem Abstand auf das Backblech geben. In der unteren Ofenhälfte 15-10 Minuten goldgelb backen. Die Knusper-Oliven auf ein Gitter geben. Lauwarm oder ganz ausgekühlt servieren.  
- Ergibt 90-100 Stück.

PS.  
Dieses spez. Aperogebäck kann man auch auf Vorrat zubereiten:  
- Ungebacken auf einem Blech vorgefrieren, in Beutel verpacken und nach Bedarf direkt aus dem Tiefkühler aufbacken. Dabei verlängert sich die Backzeit um 5-8 Min.  
- Gebackene Knusper-Oliven bleiben in einer gut verschlossenen Dose bis zu einer Woche frisch - falls sie nicht schon vorher verschwunden sind... frisch schmecken sie nämlich am besten.