

Parmesanlöffel

Kategorien: Plätzchen, Teig, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

Z.B. ZUR TOMATENSUPPE OD. MINESTRONE

150	Gramm	Parmesan
125	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
1		Ei(er)
1		Eigelb
125	Gramm	Butter, kalte
1	Essl.	Schlagsahne

Anleitung:

Käse reiben. 125 g Mehl und Backpulver mischen. Käse (bis auf 3 EL), 1 Ei und die Butter in kleinen Stückchen zufügen. Alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig in einer Gefriertüte ca. 3 mm ausrollen oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche. Ca. 60 Löffel (Löffelausstecher) ausstechen. In 2cm breite und 10cm lange Streifen schneiden geht auch. Auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) goldbraun backen (je nach Ofen 5-8 Minuten). Auskühlen lassen und in einer Gebäckdose lagern.