

Rosmarin - Parmesan Kekse Pik.

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Mehl
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Parmesan
60	Gramm	Saure Sahne
	Etwas	Salz, Pfeffer
		Eiweis und Rosmarin

Anleitung:

Aus dem Mehl ,der zimmerwarmen Butter Parmesan und saurerer Sahne , Salz und Pfeffer einen Teig kneten. Eine halbe Stunde kühlen. Ausstechen oder Taler schneiden.Mit Eiweis bepinseln und mit Rosmarin bestreuen. Bei 170 Grad ca. 10-15 min.je nach dem Backen.