



Parmesan Kekse

Zutaten:

75 g Parmesan

5 g Kräuter nach Wahl (getrocknet oder frisch)

150 g Weizenmehl

30 g Butter, zimmerwarm

55 g Wasser

1/3 TL Salz

Der Parmesan wird ganz fein gerieben und die Kräuter in der Küchenmaschine fein gehackt. Das Mehl wird mit der zimmerwarmen Butter, dem handwarmen Wasser und dem Salz gemischt. Parmesan und Kräuter hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Auf einer Arbeitsfläche etwa 5mm hoch ausrollen und Kekse nach Belieben ausstechen oder Rauten schneiden.

Circa 15 Minuten bei 200°C backen.

Die Kekse halten in einem verschließbaren Gefäß mindestens 14 Tage.

Tipp: Passt wunderbar zu einem Glas Wein, oder als Knabberei zur Jause.

