

Chili-Lorbeerkekse



Zutaten

- 20 g Parmesan
- 4 frische oder 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 150 g Mehl
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Salz
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 g Mangochutney oder ähnliches
- 40 g Parmesan zum Belegen

Zubereitung

Für den Teig den Parmesan reiben. Von den Lorbeerblättern die dicke Rippe entfernen, die Blätter mit einem Messer ganz fein hacken. Mehl, Chiliflocken eine gute Prise Salz, Parmesan, Lorbeer, Butter, Eigelb und 2 TL eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers und danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen. In Klarsichtfolie verpackt 1 Stunde kühl stellen. Mit etwas Mangochutney und Parmesan-Spänen garnieren. Von der Teigrolle ½ cm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Chili-Lorbeerkekse



Zutaten

- 20 g Parmesan
- 4 frische oder 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 150 g Mehl
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Salz
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 g Mangochutney oder ähnliches
- 40 g Parmesan zum Belegen

Zubereitung

Für den Teig den Parmesan reiben. Von den Lorbeerblättern die dicke Rippe entfernen, die Blätter mit einem Messer ganz fein hacken. Mehl, Chiliflocken eine gute Prise Salz, Parmesan, Lorbeer, Butter, Eigelb und 2 TL eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers und danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen. In Klarsichtfolie verpackt 1 Stunde kühl stellen. Mit etwas Mangochutney und Parmesan-Spänen garnieren. Von der Teigrolle ½ cm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Chili-Lorbeerkekse



Zutaten

- 20 g Parmesan
- 4 frische oder 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 150 g Mehl
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Salz
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 g Mangochutney oder ähnliches
- 40 g Parmesan zum Belegen

Zubereitung

Für den Teig den Parmesan reiben. Von den Lorbeerblättern die dicke Rippe entfernen, die Blätter mit einem Messer ganz fein hacken. Mehl, Chiliflocken eine gute Prise Salz, Parmesan, Lorbeer, Butter, Eigelb und 2 TL eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers und danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen. In Klarsichtfolie verpackt 1 Stunde kühl stellen. Mit etwas Mangochutney und Parmesan-Spänen garnieren. Von der Teigrolle ½ cm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Chili-Lorbeerkekse



Zutaten

- 20 g Parmesan
- 4 frische oder 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 150 g Mehl
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Salz
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 g Mangochutney oder ähnliches
- 40 g Parmesan zum Belegen

Zubereitung

Für den Teig den Parmesan reiben. Von den Lorbeerblättern die dicke Rippe entfernen, die Blätter mit einem Messer ganz fein hacken. Mehl, Chiliflocken eine gute Prise Salz, Parmesan, Lorbeer, Butter, Eigelb und 2 TL eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers und danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen. In Klarsichtfolie verpackt 1 Stunde kühl stellen. Mit etwas Mangochutney und Parmesan-Spänen garnieren. Von der Teigrolle ½ cm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de