

Parmesantaler

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

1 Zweig Rosmarin
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g geriebener Parmesan
1/2 gestr. TL Salz
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

6 Scheiben Parmaschinken (etwa 100 g)
etwa 50 g Doppelrahm-Frischkäse



etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können anstatt Rosmarin auch 20 g klein gehackte schwarze Oliven in den Teig geben.
- Die gebackenen Taler lassen sich ohne Belag gut einfrieren.

1. Knetteig: Rosmarin waschen und klein hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Rolle (Ø 3 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Die Teigrolle in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Parmesantaler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Belag: Schinkenscheiben vierteln. Die Taler mit Frischkäse bestreichen und mit dem Schinken dekorativ belegen. Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 3 g, kJ: 206, kcal: 49