Artikel vom 08.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 10:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/parmesanstangen

Parmesanstangen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 50 Stück):

Teig:

180 g Mehl,

1 Ei Größe M,

150 g 12 bis 24 Monate gereifter Parmesan,

½ TL Salz,

100 g weiche Butter,

100 g getrocknete Aprikosen,

50 g Sesam.

Außerdem:

etwas Mehl zur Bearbeitung,

3 EL Sahne,

Fleur de Sel,

2 EL Sesam,

weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Die Aprikosen klein würfeln, den Parmesan fein reiben und mit den übrigen Teigzutaten kräftig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 bis 4 mm dünn ausrollen und in rechteckige Stangen schneiden. Diese können dicht an dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt werden. Die Stangen oben mit Sahne bestreichen, Sesam, Fleur de Sel und weißen Pfeffer darauf streuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8 Minuten backen. Wenn die Kekse aus dem Ofen geholt werden, direkt an den Schnittkanten noch mal trennen und dann abkühlen lassen. In einer Blechdose lagern.

Tipp: Wer mag kann die Stangen auch vor dem Backen mit zusätzlichem Parmesan bestreuen, dann eventuell weniger Salz verwenden.

Kathrin Fries