Artikel vom 23.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:14 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/petersilien-parmesan-blumen

Petersilien-Parmesan-Blumen

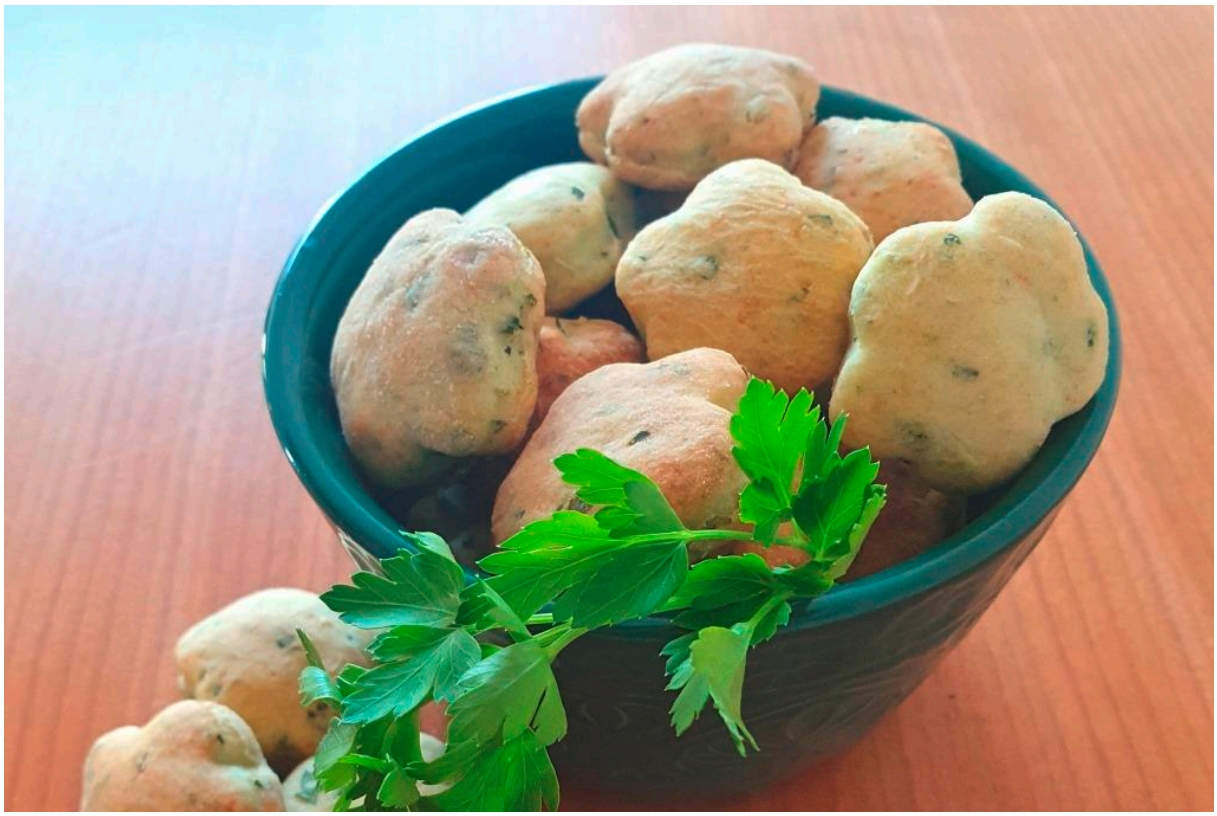


Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 3 Bleche):

300 g Mehl

100 g Parmesan

140 g Buttermilch

½ TL Salz

½ TL weißer Pfeffer

125 g Butter

1 Ei Größe L

70 g Petersilie

½ P Backpulver

Außerdem: Mehl zum Bearbeiten.

Zubereitung:

Die Petersilie waschen und in einem Multizerkleinerer oder mit dem Pürierstab zu einem Brei mit kleinen Stückchen verarbeiten. In einer großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mischen. Den Parmesan fein reiben und zusammen mit der Butter zügig einarbeiten. Buttermilch, Ei und Petersilienbrei zugeben und alles einmal kräftig vermischen, dann den Teig in Folie gewickelt für mindestens 1 Stunde kühlstellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl betreuen und den Teig portionsweise etwa 3 mm dick ausrollen. Nun die gewünschten Formen ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Teigreste mit möglichst wenig Mehl wieder zusammenkneten und erneut ausrollen, bis aller Teig verbraucht ist. Die Bleche direkt einzeln im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze etwa 8 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die Kekse auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen und am besten in einer Metalldose lagern.

Kathrin Fries