

Gewürz-Käse-Knusperli

Zutaten

Geschenk

Für 4 Personen

350 g	Mehl
1 ¼ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
½ TL	Backpulver
1	Messerspitze Natron
40 g	Parmesan, gerieben
100 g	Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt
1 EL	Coop Fine Food Za'atar (Gewürzmischung)
3	Eier
1 EL	Puderzucker
¾ dl	Wasser



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen/Trocknen: ca. 1 Std. 5 Min.

Energiewert/Glas

ca. 2378 kJ/568 kcal

Mein Einkauf

- 1 Messerspitze Natron
- 40 g Parmesan
- 100 g Baumnusskerne
- 1 EL Coop Fine Food Za'atar (Gewürzmischung)
- 3 Eier

Im Vorrat

- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Backpulver
- Puderzucker

Zubereitung

Mehl und alle Zutaten bis und mit Za'atar mischen. Eier und Zucker über dem leicht siedenden Wasserbad mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis eine luftige Masse entsteht. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren. Masse mit dem Wasser zur Mehlmischung geben. Von Hand zu einem festen Teig zusammenfügen.

Formen: Teig in 2 Portionen teilen, auf wenig Mehl zu Rollen von je ca. 3 cm Ø formen, leicht flach drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 125 Grad reduzieren. Rollen herausnehmen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, zurück aufs Blech legen. Knusperli ca. 45 Min. in der Ofenmitte trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt Za'atar ½ EL Kümmel verwenden.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 3 Wochen.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 2/29.11.2011