



## **Parmesangebäck**

250 Gr. Mehl  
4 Tl. Backpulver  
1 Prise Salz  
30 Gr. Butter  
100 Gr. geriebener Parmesan  
2 El. Schnittlauch, gehackt  
250 ml. Milch

### Zum bestreuen

3 El. geriebener Parmesan

*Backofen auf 210°C vorheizen. Ein Backblech mit Butter bepinseln.*

*Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben, dann die Butter einarbeiten.  
Käse und Schnittlauch einrühren.*

*Eine Vertiefung in die Mitte drücken, erstmal 200 ml. Milch angießen und zu einem weichen Teig verarbeiten, evt. noch etwas Milch nachgeben*

*Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten  
und zu einer 2 cm dicken Lage flachdrücken.*

*Mit einem Ausstecher von beliebiger Größe Teigkreise ausstechen und auf das Blech geben.*

*Dann mit zusätzlichem Käse bestreuen. In etwa 12 Minuten goldgelb backen.*