



# Parmesan-Snacks

Für ca. 80 Stück

---

250 ml Wasser

---

1 Prise Salz

---

50 g Butter

in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und

---

150 g Mehl

unterrühren. Topf bei milder Hitze wieder auf den Herd stellen und so lange rühren, bis sich der Teig ganz vom Topf löst. Wieder vom Herd nehmen,

---

5 Eier

nacheinander unterrühren, dann

---

100 g geriebenen Parmesan

---

2 EL Thymianblättchen

unterrühren.

Teig ganz abkühlen lassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle füllen. Walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen.

Im Ofen (Mitte) 15 bis 20 Minuten backen. Die Snacks herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

[aus *myself*, Januar 2012]

Brauchbar, weil einfach zu machen - aber der Erstversuch war mir geschmacklich zu brav. Werde beim nächsten Mal ca. 1/4 mehr Käse reintun und auch mindestens 1 EL Salz. Und irgendeinen „Pfiff“ könnten die Dinger auch noch vertragen.

Wir haben sie statt Brot zum Salat gegessen beim EM-Halbfinalspiel Deutschland gegen Italien 2012.