

KNUSPERLUST Käsegebäck



ZUTATEN

300 g KOMEKO KNUSPERLUST

225 g Butter

75 g Parmigiano Reggiano (geriebener Parmesan)

7 g Salz

125 g Wasser



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Folie wickeln und 24 h kaltstellen.
3. Am nächsten Tag den Teig bei Raumtemperatur eine halbe Stunde temperieren lassen, kurz aber intensiv glatt kneten, auf 4 mm ausrollen und in die gewünschte Form schneiden.
4. Je nach Größe etwa 12-15 min., bei 180 °C Ober-/Unterhitze knusprig backen.
5. Nach dem Erkalten luftdicht verpacken; das Käsegebäck hält sich gut 14 Tage.

Unser Tipp:

- Je wärmer der Teig beim Aufarbeiten wird, umso schlechter lässt er sich bearbeiten
- Zum gleichmäßigen Ausrollen helfen passende Hölzer (siehe Bild)
- Sollte das Gebäck nach 1-2 Tagen weich werden, kann es am Parmesan liegen (andere Sorte probieren)



glutenfrei

www.komeko.de

