|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Verschiedenes | | |  |  | Razno | | |
| **Salzige Parmesankekse** | | |  |  | **Slani piškoti s parmezanom** | | |
|  | | |  |  |  | | |
| **Zutaten:**  150 g glattes Weizenmehl, 120 g frisch geriebener Parmesan, ½ KL süßes Paprikapulver, je 1 Prise Salz und Pfeffer, 100 g Butter, 3 EL kaltes Wasser  Zum Bestreichen: 1 Ei | | |  |  | **Sestavine:**  150 g pšenične moke, 120 g svežega parmezana, ½ žličke sladke paprike v prahu, 1 ščepec popra, 1 ščepec soli,  100 g masla, 3 žlice vode  Za premaz: 1 jajce | | |
|  | | |  |  |  | | |
|  | Parmesan fein reiben. | 5 |  | |  | Naribaj parmezan. | 5 |
|  | Mehl mit Parmesan und Gewürzen vermengen, Butter in kleine Stücke schneiden und dazu geben, restliche Zutaten dazu geben und rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten, Teig in Frischhaltefolie wickeln. | 5 |  | |  | Zmešaj moko, parmezan in začimbe, dodaj na majhne kocke narezano maslo in vse druge sestavine, zmešaj in na hitro pregneti v gladko testo, zavij v folijo za živila. | 5 |
|  | Teig kühl rasten lassen. | 30 |  | |  | Pusti na hladnem počivati. | 30 |
|  | Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3-0,5 cm dünn ausrollen. | 10 |  | |  | Testo razvaljaj na rahlo pomokani površini enakomerno debelo pribl 0,3-0,5 cm visoko. | 10 |
|  | Mit beliebigen Ausstechern Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, nach Wunsch Oberfläche mit zerklopftem Ei bestreichen. | 30 |  | |  | S poljubnimi modelčki izreži poljubne vzorce, slane piškote položi na pripravljen pekač, po vrhu jih po želji lahko premažeš z razžvrkljanim jajcem. | 30 |
|  | In der Mitte des vorgeheizten Backrohres bei  180 °C backen (die Kekse ziehen sich etwas zusammen). | 12! |  | |  | Peci na srednjem vodilu pečice pri 180 °C  (piškoti se malo skrčijo). | 12 |
|  | Auskühlen lassen | 30 |  | |  | Piškote ohladi. | 30 |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  | Tipp: Die Kekse lassen sich perfekt mit einem guten Prosciutto und Oliven kombinieren! |  |  | |  | Nasvet: Najbolje teknejo skupaj z dobrim pršutom in olivami! |  |