



LBV

www.naturschwaermer.lbv.de

Käse-Fledermäuse

Zutaten

250 g Mehl
125 g Butter (kalte Flocken)
2 Eier
120 g Parmesan, gerieben
1 EL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer, Chili
1 Eigelb



Zubereitung

Mehl, Butter, Eier und Parmesan mit den Kräutern und Gewürzen zu einem Müsbeteig verkneten. Den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 - 6 mm dick ausrollen und Fledermäuse ausstechen.

Die Fledermäuse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem Eigelb bestreichen und ca. 20 - 25 Minuten bei 180 °C backen.

Auskühlen lassen.

Wir wünschen guten Appetit !