

Knoblauchblätter und -bögen

Für 20-30 Stücke

60g Mehl · 20g Zucker · 1 1/2 TL Salz · 1 Eiweiß · 50g Butter
2-3 TL Knoblauchpaste (S. 155) · 50g fein geriebener Parmesan
Fett und Mehl für das Blech · 1 TL getrockneter Rosmarin · 1 TL gehackte
Blatt Petersilie

Ofen auf 160°C vorheizen. Mehl, Zucker, Salz und Eiweiß gründlich
verrühren. Zucker schlagen, bis sie eine cremige, weiche Konsistenz
hat. Butter, Knoblauchpaste und Parmesan mit der Mehl-Eiweiß-Masse
zu einem glatten Teig vermischen.

Zachblech fetten und mit Mehl bestäuben. Teig in kleinen Kreisen
dünn auf das Blech streichen und mit Rosmarin und Petersilie
bestreuen. Auf der mittleren Schiene in 8-10 Minuten goldgelb
backen. Plättchen sofort mit einer Palette vom Blech heben und
eventuell über ein Rundholz legen, damit sie eine Bogenform
erhalten.

