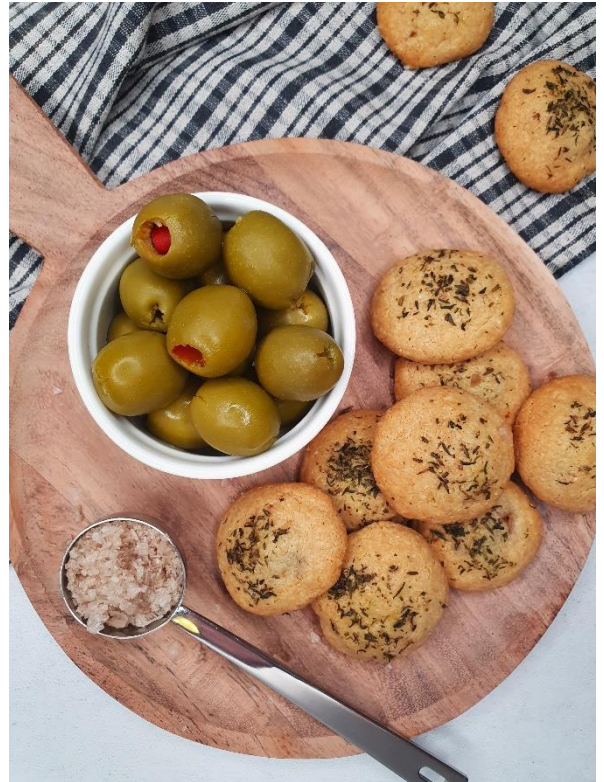


Parmesan Kekse mit Oliven

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 175g Mehl
- 120g kalte Butter in kleinen Stückchen
- ½ TL Rauchsatz
- 150g Oliven
- 200g Parmesan gerieben
- etwas getrockneten Thymian und Rauchsatz zum Bestreuen



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober – und Unterhitze vorheizen.

Mehl, kalte Butter, Rauchsatz und den geriebenen Parmesan in einer Schüssel zu einem festen Teig verkneten.
Daraus ca. 40 kleine Kugeln formen.

Anschließend flach drücken und in die Mitte eine Olive legen und komplett mit dem Teig umschließen.

20 Stück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ein bisschen flach drücken. Mit etwas Rauchsatz und Thymian bestreuen.
Bei 180°C ca. 18 – 20 Minuten goldbraun backen.

Diesen Vorgang mit den restlichen 20 Stück wiederholen.

Perfekt zu einem guten Glas Rotwein, aber auch zu einer Tomatencremesuppe.