



Croustillants

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Das beliebte Pariser Bistrotgebäck, knusprig zum Wein, kinderleicht und so... lecker

Zutaten

- Für ca. 25 - 30 Stück
- 125 g Greyerzer frisch gerieben
- (Geht auch mit einem anderen, harten Bergkäse)
- 30 g Parmesan, gerieben
- 60 g weiche Butter
- 75 g Mehl, gesiebt
- 1/2 EL gem. Chili oder Cayennepfeffer
- 1 El grobes Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Beide Käsesorten mit gemahlenem Chili oder Cayennepfeffer mischen und mit der Butter und dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt2

Zu einer Rolle mit 5 - 6 cm Durchmesser rollen; in Klarsichtfolie

Schritt3

1 - 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt4

Danach in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Schritt5

Für 7 - 8 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene) Nur leicht bräunen, heraus nehmen und mit grobem Salz bestreuen. Noch warm zum Glas Wein oder Auch Bier servieren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/croustillants/>