



Feine Parmesanhörnchen oder Kipferl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Ein etwas anderes Knabbergebäck, schnell gemacht, total lecker, z. B. zu einem Glas Rotwein

Zutaten

- Für 1 Backblech:
- 100 g Mehl
- 6 g Backpulver
- 100 g kalte Butter
- 100 g geriebenen Parmesan
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Aus allen Zutaten schnell einem glatten Mürbteig verkneten und

Schritt2

1 Stunde in Klarsichtfolie kalt legen.

Schritt3

Dann kleine Hörnchen, in der Größe von Vanillekipferln rollen, formen und mit etwas Abstand auf das flache, bemehlten Backblech legen. Bei 160 ° C nicht zu dunkel backen.

Schritt4

Schmecken warm wie kalt.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** parmesan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-parmesanhoernchen-oder-kipferl/>