
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Ottolenghi: Das Kochbuch, S. 199

Bemerkungen: Genießen Sie diese herzhaften Plätzchen zum Aperitif, aber Vorsicht: Suchtgefahr! Der Teig lässt sich problemlos einfrieren, sodass Sie jederzeit frisch gebackene Kekse anbieten können.
Die Mohnsamen kann man notfalls auch weglassen, sie verleihen dem Parmesangebäck aber nicht nur optisch das gewisse Etwas.

Zutaten: Für etwa 35 Stück
210 g Mehl (Type 405), plus mehr zum Bestäuben
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
165g weiche Butter
165 g Parmesan, frisch gerieben
80g Mohnsamen
1 Ei, verquirlt

Rezept: Mehl, Backpulver, Paprikapulver und Cayennepfeffer in eine Schüssel sieben. Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die weiche Butter gründlich mit dem geriebenen Parmesan vermischen (von Hand mit einem Spatel oder in der Küchenmaschine mit dem Rührelement). Dann die Mehlmischung hinzufügen und weitermischen, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig auf eine großzügig bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und jede Hälfte mit den (gut bemehlten) Händen zu einer langen Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit der Teig fest wird.

Die Mohnsamen auf einem großen flachen Teller oder einem Tablett verteilen. Die Teigrollen mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann in den Mohnsamen wälzen, bis sie gut bedeckt sind. Erneut für 1 Stunde kalt stellen (oder gut in Folie gewickelt einfrieren).

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden und mit je 3cm Abstand auf dem Blech verteilen. Die Plätzchen etwa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und anfangen zu duften. Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Luftdicht verpackt lagern.