

## 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.

