



Cheddar Tuiles

150 g Cheddar-Käse (je 1/3 grün, orange, gelb)

3 Prisen Mehl

1/2 EL frisch gehackte Petersilie

🕒 ZUBEREITEN 20 MIN. 🕒 RUHEN 15 MIN. 🕒 BACKEN 10 MIN. 🍴 ERGIBT CA. 30 STÜCK

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Käse auf der groben Seite einer Küchenreibe reiben, jede Sorte in eine kleine Schüssel geben. Mehl jeweils vorsichtig unter den Käse mischen, unter den gelben Cheddar zusätzlich die gehackte Petersilie. Mit den Fingern im Abstand von 10 cm (die Masse verläuft) Häufchen auf das Backblech setzen.

Im Backofen (Mitte) ca. 8 Min. backen, bis die Tuiles an den Rändern zu bräunen beginnen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Min. auf dem Blech lassen, bis man sie anfassen kann.

Rasch mit einer Palette oder einem breiten Messer vom Backblech lösen, mit der Rückseite noch warm über einen Teigroller oder

den Griff eines dicken Holzlöffels legen, dabei mit der Hand leicht andrücken. So erhalten die Tuiles ihre typische Dachziegel-Form. Etwa 5 Min. trocknen lassen und dann vorsichtig so abnehmen, dass die Biegung erhalten bleibt.

P. S.

Am besten in kleinen Portionen und möglichst rasch arbeiten; sobald die Tuiles zu sehr abkühlen, lassen sie sich nicht mehr formen, sondern werden fest und brechen.

PLUS

Schmecken sehr gut zu Suppe, z.B. Tomatensuppe, oder zu Salat als Vorspeise oder als kleiner Lunch zu zweit.

