



Parmesanchips

Zutaten für 2 Bleche

Vollmilch	25 g
Speisestärke	6 g
Aromat	1 g
Parmesan Teil 1	12 g
Vollrahm	94 g
Parmesan Teil 2	6 g
Weissmehl	25 g
Parmesan Teil 3	100 g



Menge:	2 Bleche
Backzeit:	8 bis 10 Minuten
Backtemperatur:	150 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Wochen

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 150 °C Umluft vor.

Gib die Vollmilch, die Speisestärke, das Aromat und den Parmesan (Teil 1) in eine Schüssel und verrühre alles kurz mit dem Schwingbesen. Schlage in einer separaten Schüssel den Vollrahm zu ca. 80 bis 90 % auf. Der Rahm sollte einfach noch weich sein und nicht komplett aufgeschlagen. Gib dann den geschlagenen, weichen Vollrahm zu der Milchmischung und hebe ihn kurz mit einem Gummischaber unter.

2. Mische in einer kleinen Schüssel das Weissmehl mit dem Parmesan (Teil 2) und gib diese Zutaten dann zu der Rahmmasse. Hebe auch das Mehl kurz mit dem Gummischaber unter, bis Du eine homogene Masse erhältst. Lege die Silikonmatte auf ein Backpapier und gib etwas des Parmesanteiges auf die Schablone. Streiche den Teig nun mit einem Winkelspatel gleichmässig auf. Ziehe die Schablone anschliessend vorsichtig ab und streiche die nächsten Herzen auf.

3. Abschliessend den Parmesan (Teil 3) grosszügig über die aufgestrichenen Chips streuen. Halte das Backpapier dann mit beiden Händen fest und schüttele den überschüssigen Parmesan auf ein weiteres Backpapier ab. Alle Chips sollten gleichmässig mit Parmesan bestreut sein, es sollte sich aber kein Käse auf dem Backpapier befinden.

Lege das Backpapier mit den Chips jetzt mithilfe eines Tortenblechs auf ein Backblech und backe die Chips für 8 bis 10 Minuten im auf 150 °C Umluft vorgeheizten Backofen.