



# TUILES SALÈES

## au parmesan

Heute gibt es ein Rezept, das Hund und auch Halter verwöhnt, denn die Tuiles (= Dachziegel) schmecken großartig zu einem Gläschen Wein.

Tuiles sind eigentlich ein französisches Süßgebäck, aber ich habe sie in eine schön käsige Variation umgewandelt. Statt Käse kann man auch Sesam, Wildkräuter, Gewürze oder andere Leckereien verwenden - einfach ausprobieren. Wenn man mit dem Hund teilen möchte, aber aufpassen, dass es auch für ihn geeignet ist.

Gerade wenn man durch die Weihnachtsbäckerei Eiklar über hat, sind die **TUILES SALÉE** perfekt.

### ZUTATEN:

- 100g Eiklar
- 100g Butter, geschmolzen
- 100g Dinkelmehl
- 40-50g geriebener Parmesan
- Sesam zum Bestreue

### ZUBEREITUNG:

- alle Zutaten (außer den Sesam) gut verrühren
- den Teig auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech in dünnen Kreisen aufbringen (3-4cm Durchmesser) und mit dem Sesam bestreuen
- anschließend die Tuiles im Backofen bei 180°C für ~ 12 Minuten backen, bis die Tuiles an goldbraun werden
- die Temperatur auf 60° Grad reduzieren und die Kekse noch etwa 2 Stunden trocknen, so sind sie etwas länger haltbar. Man kann die Tuiles auch an der Luft energiesparend trocknen.

Ist doch schön, wenn eine Leckerei 2- und 4-Beiner glücklich macht ....

**Viel Spaß beim Ausprobieren** ❤️

