




Käsekräcker mit Creme-Trio

Für die Party leckeres pikantes Kleingebäck

etwa 100 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
150 g weiche Butter oder
Margarine
100 g geriebener Emmentaler
100 g geriebener Gouda (alt)
1 Ei (Größe M)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Brokkoli-Oliven-Creme:

250 g Brokkoli
90 g gefüllte Oliven mit Paprika
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Lachs-Creme:

200 g geräucherter Lachs
150 g Salatmayonnaise
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL Dijon-Senf
etwa 2 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zitronen-Creme:

125 g Dr. Oetker Crème double
etwa 3 EL Zitronensaft
1 EL grob gemahlener Pfeffer
2 EL Honig

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu 2 Rollen (Ø etwa 3 cm) formen. 1 Rolle mit Hilfe eines Lineals zu einer rechteckigen Stange formen und mit der Rolle in Frischhaltefolie gewickelt mind. 2-3 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen.

2 Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teigstange und -rolle in dünne Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten

Kräcker mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Brokkoli-Oliven-Creme:

Brokkoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen, in Salzwasser bissfest garen und kalt abschrecken. Oliven auf einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. Brokkoli (einige Röschen zum Garnieren zurücklassen) pürieren, restliche Zutaten unterrühren und abschmecken.

5 Lachs-Creme:

Lachs in feine Streifen schneiden. Übrige Zutaten verrühren, Lachs (etwas zum Garnieren zurücklassen) unterheben und abschmecken.

6 Zitronen-Creme:

Alle Zutaten zusammen mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 3 Min. aufschlagen und abschmecken.

7 Die Cremes mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Kräcker verteilen. Nach Wunsch z. B. mit restlichen Brokkoli-Röschen, Lachsstreifen, frischen Kräutern oder die Zitronencreme mit Früchten garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die nächsten Kräcker auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Gebäck maximal 6 Tage vor dem Verzehr backen und in fest verschließbaren Dosen aufbewahren. Belag-Varianten erst zum Verzehr frisch zubereiten.

