





Pikante Kräuter-Cracker

Knuspriges Fingerfood für die Party oder als Mitgebsel.

etwa 140 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich leckere Kräuter-Cracker ganz einfach selbst?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig etwa 1 TL von dem Rosmarin hacken. Übrige Rosmarinnadeln in Öl legen und darin marinieren. Käse reiben.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gehackten Rosmarin kurz unterkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Außerdem:

etwa 6 Zweige Rosmarin
1 - 2 EL Olivenöl

Mürbeteig:

150 g Bergkäse (z. B. Greyerzer)
300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Salz
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
frisch gemahlener Pfeffer
2 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)
2 Msp. Kurkuma

Zum Bestreichen:

etwa 5 EL Olivenöl



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 3 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. Rauten (etwa 4 x 3 cm) daraus schneiden. Diese auf das Backblech legen und mit Öl leicht bestreichen. Mit den marinierten Rosmarinnadeln belegen, gut andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 12 Min.

Cracker mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cracker können anstatt mit Rosmarin mit Thymian, Meersalz, Knoblauch, Schwarzkümmel oder Oregano zubereitet werden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Cracker etwa 1 Woche aufbewahren.
- Nach Belieben aus dem Teig Dreiecke, Rechtecke oder Taler ausstechen.

