



Käse Cracker

Zutaten:

500 g Urdinkel-Mehl
1 KL Salz
3 EL Rahm
75 ml Rapsöl
200 ml Wasser
50 ml Rapsöl
100 g Tilsiter mild
Wenig Salz, Pfeffer
2 EL getrocknete Kräuter

Zubereitung: Crackerteig:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Rahm, Rapsöl und Wasser verrühren. Mehl mit der Flüssigkeit vermengen und von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem weichen Teig kneten.

Cracker formen:

Teig in kleine Kugeln aufteilen. Jede Kugel auf wenig Mehl mit dem Wallholz oder der Pastamaschine 1–2 mm dünn auswallen.

Belag:

Den ausgewallten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Öl bestreichen und mit dem Teigrädli in handgerechte kleine Rechtecke schneiden. Tilsiter reiben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern mischen und auf die kleinen Rechtecke streuen.

Backen:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Cracker 8 bis 12 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden.
Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Cracker sind einige Tage haltbar. Nicht luftdicht verschliessen, sonst werden sie weich. In einem Papiersack oder Stoffbeutel aufbewahren. Als Snack oder zu einem feinen Salat geniessen. Anstelle von Kräutern fein gehacktes rohes Gemüse mit dem Tilsiter mischen.