

KRÄUTER-CRACKER

Zutaten

- Verschiedene frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano...)
- 300 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 TL Sahne
- 220 g kalte Butter
- 1 TL Meersalz

Rezept Cracker

Mehl, Ei, Sahne, 200 g Butter, 2/3 der gehackten Kräuter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauch dünn ausrollen und mit einem Rollschneider oder einem Ausstechförmchen in Form bringen. Danach ab aufs mit Backpapier belegte Backblech.

Damit die Cracker goldbraun werden, die restliche Butter zerlassen und die übergebliebenen Kräuter untermischen. Mit einem Pinsel auf die Cracker streichen.

Nach ca. 10 Minuten die Cracker aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.