

Herzhafte Cracker zum Wegcrackern

Mottoparty, Geburtstagsrunde, gemütlicher Nachmittag mit Freunden oder mal ganz allein auf der Couch, Silvesterparty – es gibt ja so viele Anlässe, wo man etwas Herzhaftes zum Knabbern braucht. Es müssen ja nicht immer die Chips aus der Tüte sein. Ganz schnell sind zum Beispiel diese Cracker gebacken.

Die Mengenangaben reichen, je nachdem, wie dick man den Teig ausrollt und wie groß die Ausstechförmchen sind, für etwa dreißig Stück. Das Rezept ist genial, weil man immer wieder andere Zutaten wählen kann und sich damit Geschmack und Aussehen der Cracker ändern.

Grundsätzlich braucht man:

20 g Parmesan-Käse
1 Zehe Knoblauch
125 g Mehl
1/4 TL Salz
25 ml Öl (Olivenöl, Sonnenblumenöl ...)
50 g Sahne
grobkörniges Salz



Und hier kann man variieren:

3 Oliven oder 2 eingelegte Tomaten oder 3 Walnuskerne oder 5-6 Kürbiskerne ...
und 2 Esslöffel klein gehackte Kräuter (Oregano, Rosmarin, Thymian, Fenchelsamen ...)

So geht's:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Parmesan reiben und die Oliven (oder Tomaten, Walnuskerne, Kürbiskerne ...) sehr fein hacken. Geschälten Knoblauch pressen und die Kräuter klein hacken. Bis auf die Sahne alle Zutaten mit dem Mixer oder der Hand verkneten. Die Sahne zum Schluss dazugeben und den Teig dann zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen.

Mit Förmchen Plätzchen ausstechen, diese mit grobem Salz bestreuen und etwas andrücken. Das Backpapier auf ein Backblech ziehen und etwa 15 Minuten backen. Wer beim Backen auf Unverträglichkeiten achten muss, kann gut auch beispielsweise fertige glutenfreie Mehlmischungen benutzen.

Guten Appetit!