AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	England

KÄSECRACKER



Rezept: Ivy Manning. Natürlich selbstgemacht. Fackelträger 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Zubereitung dieser Cracker ist sehr einfach. Frisch aus dem Ofen, knuspern sie köstlich. (+1 Std. kühl stellen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Gruyère, gerieben	155 g	Helles Weizenmehl
60 g	Parmesan, gerieben	1 Pr	Cayennepfeffer
90 g	Butter	3 EL	Schnittlauch, geschnitten
			Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät mit Knethaken Käse, Butter, Mehl und Cayennepfeffer 1 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zu Rollen von 5 cm Durchmesser formen und in eine Frischhaltefolie einrollen. Mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 175° C vorheizen. Die Teigrollen aus der Folie nehmen und in 6 mm dünne Scheiben schneiden. In einem Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit frischen Schnittlauchröllchen und wenig Salz bestreuen.
3. Die Cracker 12 Min. goldbraun backen. Für besonders knusprige Cracker max. 3 Min. länger backen. Sofort servieren.

TIPP: Pro Person ergibt die Teigmenge 6 Cracker. Auf einem Backblech haben 12 Cracker Platz.

WEINTIPP: Ein guter Schweizer Chasselas aus der Drei-Seen-Region (Waadt, Genf und Wallis) oder ein Walliser Fendant.