

Knusprige Käse Cracker

Einkaufsliste:

Teig:

- 110g Butter
- 100g Cheddar
- 100g Parmesan
- 1TL Salz
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1Ei
- 130g Mehl
- Sesam nach Belieben
- 1Eiweiß
- Salz & Pfeffer nach
- Belieben 1EL Speisestärke
- 50g Zucker



So wird's gemacht:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig in 4 Teile teilen und Backpapier mit Mehl bestäuben. Teig in dünnen, langen Streifen auf das Backpapier legen und mit einer Gabel Rillen in den Teig ziehen. (Oder Teig ausrollen und ausstechen) 1 Eiweiß mit etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer verquirlen und den Teig damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen. Bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun backen und sofort in Dreiecke schneiden und vollständig auskühlen lassen.