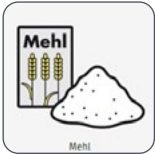




# Pikante Cracker

Die pikanten Cracker sind einfach ein Must-Have: Sie passen super zu Salat oder mit Dip zu einem schönen Abend mit Freunden auf der Terrasse.

## Zutaten



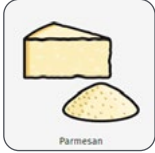
400 g **Weizenmehl**



2 EL **Milch**



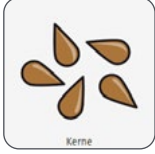
2 gestr. TL **Backpulver**



200 g geriebenen **Parmesan**



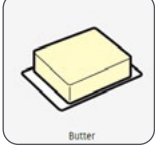
150 g **Crème fraîche mit frischen Kräutern**



100 g **Saatenmix (Kerne)**



1 gestr. TL **Salz**



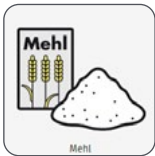
250 g weiche **Butter**

# Pikante Cracker



Gourmettipps  
aus der  
Förderstätte

## Zubereitung 1



Mehl



Rührschüssel

400 g **Weizenmehl** in **Rührschüssel**



Backpulver



Rührschüssel

2 gestr. TL **Backpulver** in **Rührschüssel**



Rührschüssel

150 g **Crème fraîche** mit **frischen Kräutern** in **Rührschüssel**

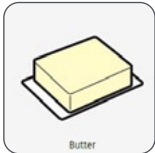


Salz



Rührschüssel

1 gestr. TL **Salz** in **Rührschüssel**



Butter



Rührschüssel

250 g **Butter** (weich) in **Rührschüssel**

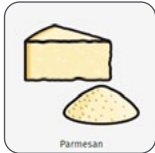


Milch



Rührschüssel

2 EL **Milch** in **Rührschüssel**



Parmesan



Rührschüssel

50 g geriebenen **Parmesan** in **Rührschüssel**



Rührschüssel



Mixer

Mixer mit **Knethaken**  
Teig **kneten**

# Pikante Cracker



Gourmettipps  
aus der  
Förderstätte

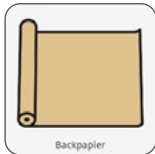
## Zubereitung 2



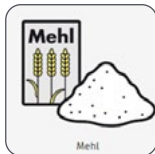
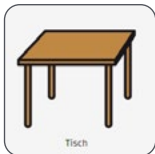
Teig mit mit Händen kneten -> glatter Teig



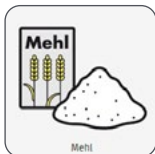
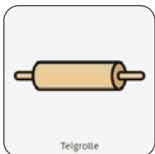
200 °C Ober- und Unterhitze  
(180 °C Umluft) vorheizen



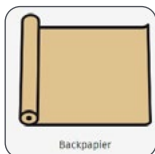
2 x Backblech mit Backpapier auslegen



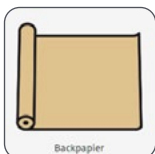
Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben



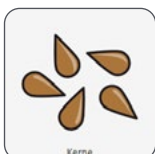
Teigrolle mit Mehl bestäuben



Halben Teig mit Teigrolle ausrollen auf Backpapier  
➡ Wiederholen für andere Hälfte



Backpapier mit Teig auf Backblech schieben



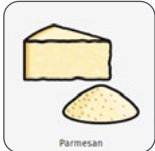
100 g Saatenmix in Rührschüssel für Topping

# Pikante Cracker



Gourmettipps  
aus der  
Förderstätte

## Zubereitung 3



Parmesan



Rührschüssel

150 g geriebenen Parmesan in Rührschüssel für Topping



Rührschüssel



Teig

Parmesan und Körner mischen  
Parmesan-Körner-Mischung gleichmäßig auf den Cracker-Teig verteilen

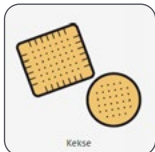


backen



Kurzzeitwecker

10 Minuten backen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft)

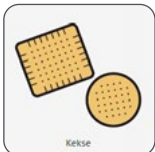


Kekse

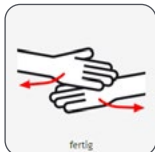


kühlen

Cracker auskühlen lassen

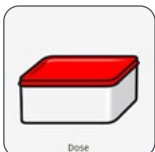


Kekse

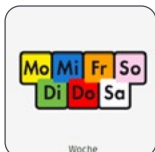


fertig

Cracker fertig



Dose



Woche

Luftdicht verschlossen -> 1 ½ Wochen im Süßigkeitenschrank haltbar  
(bitte mit sauberen Händen reingreifen)