

Rezept

Walnuss-Rosmarin-Cracker

Ein Rezept von Walnuss-Rosmarin-Cracker, am 07.05.2024

Zutaten

2 Zweige Rosmarin	40 g Walnusskerne
100 g Mehl	Salz
Chilipulver	50 g weiche Butter
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Walnüsse klein hacken. Mehl, ca. $\frac{1}{3}$ TL Salz, 1 Msp. Chilipulver und Rosmarin in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter in Flöckchen daraufsetzen. Alles mit beiden Händen rasch zu groben Bröseln kneten oder leicht reiben. 3-5 EL Wasser und Walnüsse dazugeben und alles zügig zu einem eher trockenen Teig zusammenkneten. Zur Kugel formen, flach drücken, rund formen, wieder flach drücken, danach zur Kugel formen, in Folie wickeln und für 45 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 10 Min. warm werden lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in ca. 15 Rauten schneiden. Teigrauten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Teigstücke im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig braun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.