

Rezept

Cracker mit Radieschen-Hüttenkäse

Ein Rezept von Cracker mit Radieschen-Hüttenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Cracker:

80 g Leinsamen	1 Ei (M)
50 g Gouda	1 EL Sesam
1 EL Sonnenblumenkerne	Salz
Pfeffer	

Für den Hüttenkäse:

6 Radieschen	2 Stängel Dill (ersatzweise 1 TL gehackter TK-Dill)
Salz	Pfeffer
200 g körniger Frischkäse (Hüttenkäse)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 485 kcal, 31 g F, 38 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Leinsamen mit dem Ei und 2 EL lauwarmem Wasser verquirlen und 15 Min. quellen lassen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Inzwischen den Gouda grob reiben. Zusammen mit Sesam und Sonnenblumenkernen zu den gequollenen Leinsamen geben und verrühren. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Masse mit einem Esslöffel in acht gleich großen Portionen mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen. Die Häufchen platt drücken. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Cracker insgesamt 25 Min. backen. Nach 15 Min. die Cracker einmal wenden.
4. Inzwischen die Radieschen waschen, putzen und grob raspeln. Den Dill waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Radieschen mit dem körnigen Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Dill abschmecken.
5. Die fertigen Cracker aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit dem Radieschen-Hüttenkäse auf zwei Tellern anrichten und servieren.