

Rezept

# Dinkelcracker mit Dip

Ein Rezept von Dinkelcracker mit Dip, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>2,5 EL</b> Olivenöl (extra vergine)
Salz	<b>100 g</b> Joghurt % Fett)
<b>20 g</b> getr. Soft-Tomaten	<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse
Mehl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 2 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Dinkelmehl mit dem Öl und ¼ TL Salz in eine Rührschüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem bröseligen Teig verkneten. 50 g Joghurt dazugeben und zügig unterkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Rechteck (ca. 18 × 24 cm) ausrollen. Das Rechteck von der langen Seite her in drei Bahnen schneiden und diese alle 3 cm quer in Stücke schneiden. Die Cracker mit etwas Abstand nebeneinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen.
3. Inzwischen die Tomaten mit dem übrigen (50 g) Joghurt in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Frischkäse untermischen. Die Cracker aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann mit dem Dip servieren.