

Rezept

Rosmarin-Mohn-Cracker

Ein Rezept von Rosmarin-Mohn-Cracker, am 26.04.2024

Zutaten

2 Zweige Rosmarin
200 g Mehl
120 g kalte Butter

80 g Bergkäse
Salz
3 EL Mohnsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 55 kcal, 4 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Käse fein reiben. Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und alles mit den Knethacken des Handrührgeräts krümelig vermischen. Rosmarin, Käse und 2 TL kaltes Wasser dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss zügig den Mohn unterkneten. Den Teig zu einer ca. 18 cm langen Rolle formen, dabei darauf achten, dass er kompakt ist und keine Luftlöcher hat. Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teigrolle aus der Folie wickeln und mit einem Messer in 36 etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf die Bleche legen. Blechweise nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen (bei Verwendung von Umluft zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.