Würzige Käsecracker mit Senfmehl

Knusprig, käsig und mit einer feinen Senfnote – der perfekte selbst gemachte Snack für zwischendurch.



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT	GESAMTZEIT
45 Min.	15 Min.	1 Std.

GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN
Snack	Deutsch, International	35 Cracker

KOCHUTENSILIEN

- 1 Rührschüssel
- 1 Nudelholz
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 Messer oder Teigrädchen und Ausstecher

ZUTATEN

- 150 g Dinkelmehl
- 100 g geriebener Bergkäse oder würziger Gouda
- 80 g kalte Butter
- 2 TL Bio-Senfmehl von der Ölmühle Bayreuth
- ½ TL Salz
- 2-3 EL kaltes Wasser
- etwas Sesam, Leinsamen, Leindottersamen, Schwarzkümmel, Kümmel oder Mohn zum Bestreuen

ANLEITUNGEN

1. Mehl, geriebenen Käse, kalte Butter in kleinen Stücken, Senfmehl und Salz in eine Schüssel geben. Das kalte Wasser nach und nach hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 20–30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und in kleine Quadrate oder Rauten schneiden oder auch Herzen und andere Formen ausstechen.
4. Die Cracker auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Belieben mit Sesam, Kümmel oder Mohn bestreuen und leicht andrücken.
5. Im vorgeheizten Backofen etwa 12–15 Minuten goldgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, damit die Cracker schön knusprig werden.
6. Tipp: Das Senfmehl zunächst sparsam dosieren. Für eine kräftigere Senfnote kannst du beim nächsten Mal etwas mehr verwenden. Die Cracker schmecken besonders gut zu Kräuterquark oder einem frischen Dip.
7. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF

Backen, Cookies, Käse, Keske

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war