



Olivenölcracker

Zutaten (für 1 kleines Backblech):

125g Mehl

¼ Teelöffel Meersalz

1 Teelöffel Trova il Tempo Gewürz

25g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)

25g gutes Olivenöl (z.B. Castello Zacro)

50g süße Sahne (flüssig)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten – Teig darf nicht mehr krümmeln, ggf. noch etwas Wasser zugeben.

Nochmal kurz auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten und für 30min kalt stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Teigkugel mit den Händen flach drücken, zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit dem Nudelholz ausrollen. Auf ein Backblech legen, den oberen Bogen Backpapier abziehen.

Die Teigplatte mit einem gewellten Teigrädchen in mundgerechte „Cracker“ teilen., in den Ofen schieben und ca. 13-15 Minuten backen. (Teigstücke müssen nicht auseinandergezogen werden, sie schrumpfen im heißen Ofen !)

ACHTUNG: die am Rand liegenden Cracker bräunen schneller, ggf. früher entnehmen!

Cracker auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren oder gleich genießen.

Buon appetito