

Käsekräcker - Würzige

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

SCHMECKEN GUT ZU KALTEN GETRÄNKEN, ALS CHIPS

115	Gramm	Weiche Butter
115	Gramm	Reifer Cheddar, gerieben oder anderen würzigen Käse
115	Gramm	Weizenmehl (L)
3	Essl.	Schnittlauchröllchen (L)
1/8	Teel.	Salz
		Cayennepfeffer, Menge je nach Geschmack, -- Chilipulver geht auch gut

Anleitung:

Die Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen, geriebenen Käse, Mehl, Schnittlauch, Salz und Cayennepfeffer unterrühren, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig auf Klarsichtfolie oder Butterbrotpapier geben, mit Hilfe der Folie zu einem 4cm dicken Strang rollen, fest in die Folie wickeln und mehrere Stunden oder besser noch über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis er sehr fest ist (max. kann der Teig 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, will man ihn einfrieren, hält er länger).

Backofen auf 180° vorheizen. Zwei große Backbleche leicht einfetten. Den Teigstrang mit einem Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden, diese auf die vorbereiteten Backbleche geben und 10 - 12 Minuten backen, bis sie goldbraun und leicht aufgegangen sind. Die Kräcker mit Hilfe eines Metallspatels vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen. Kräcker in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren.

Ergibt zwischen 45 und 50 Stück.

Man kann bei diesem Rezept auch gut Käsereste verwerten, nur sollte der Käse ein intensives Aroma haben, da die Kräcker sonst nicht pikant schmecken.