



CHEESE CRACKER

für den Hund und Dich

Rechtzeitig vor Silvester gibt es noch ein Rezept, das Hund und auch Halter verwöhnt, denn diese Käsecracker schmecken auch großartig zu einem Gläschen Wein.

In den geschmackigen **CHEESE CRACKERN** vereinen sich Käse und Kräuter zu einem tollen Snack. Hier kann man auch verschiedene kombinieren- wenn man mit dem Hund teilen möchte, aber aufpassen, dass es auch für ihn geeignet ist.

Die Cheese Cracker sind ganz einfach gemacht und man braucht nur folgende

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 1 Eiklar
- 40g geriebener Käse (hier: Parmesan und Bergkäse)
- 150g Dinkelmehl
- 1 EL getrocknete Kräuter (hier: Thymian und Rosmarin)
- 1 Prise Salz
- Sesam (hell/dunkel) zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

- alle Zutaten (außer den Sesam) gut verkneten und zu einer Kugel formen
- zwischen 2 Backpapieren dünn ausrollen und so 15 Minuten kalt stellen
- den Teig dann mit einem Messer oder einem Pastarad in gleichgroße Ecken schneiden und mit dem Sesam bestreuen
- anschließend die Cracker im Backofen bei 180°C für ~ 12 Minuten backen, bis die Tuiles an goldbraun werden
- die Temperatur auf 60° Grad reduzieren und die Kekse noch etwa 1 Stunde trocknen, so sind sie etwas länger haltbar. Man kann die Käsecracker auch an der Luft energiesparend trocknen.

Ist doch schön, wenn eine Leckerei 2- und 4-Beiner glücklich macht



Viel Spaß beim Nachbacken ❤️