

Kräcker / Salzgebäck

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

150g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
1 TL Salz
1 TL Zucker
1/4 TL Backpulver
1/4 TL Natron
80g kalte Butter
25ml Wasser
1 Eigelb

Gewürze nach Wahl, z.B.

1 TL Pizzagewürz
1 TL Zwiebelpulver
1/2 TL Knoblauchpulver

Zum Bestreichen:

1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker, Backpulver, Natron und die gewählten Gewürze in eine Rührschüssel geben und alles gut miteinander vermischen. Nun die Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben, ebenso das Eigelb und das Wasser dazu geben. Der Teig wird nun, am besten mit den Händen, zügig zusammen geknetet, bis keine Butterklümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl mit Salz vermischen.

Teig nochmals kurz weich kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen. mit einem runden oder gewellten ø 5 bis 6cm Kreisausstecher den Teig ausstechen. Die Kreise mit einer Gabel einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem gesalzenen Olivenöl bestreichen.

Gebacken werden die Kräcker 14 - 15 Minuten.

