

# Pikante KÄSE-CRACKER

 30 min.

 einfach

 4

## Das brauchst Du:

100 g **LIEBLINGSKÄSE**, 100 g **SENNEREIBUTTER**, 150 g Mehl,  
Salz & Pfeffer, versch. Gewürze nach Wahl, Ausstechformen

## So machst Du's:

Zuerst den Käse fein reiben und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nun den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und mit Deiner Lieblingsform ausstechen. Die Kekse vor dem Backen mit grobem Salz, Chili- oder Paprikapulver bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad Umluft für etwas 12 Minuten goldgelb backen.

## Genuss-Tipp:

Die Käse-Cracker kannst Du als Einlage für Cremesuppen verwenden, als Toppings für Salate oder zur Dekoration für pikante Gerichte. Natürlich schmecken die Cracker auch pur zum Snacken mega lecker!

In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“

