



Käse-Kümmel-Cracker

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bergkäse	100 g
Weizenmehl, Type 405	280 g
Honig	1 TL
Salz	
Kümmel, ganz	
Olivenöl	2 EL
Wasser	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, Nudelholz

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Bergkäse entrinden und fein reiben. In einer Schüssel Mehl, Honig, Salz, Kümmel, Öl mit der Hälfte des Käses verkneten. Wasser zugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dünn ausrollen und mit einem gewellten Teigrädchen in Rechtecke schneiden. Mit etwas Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Salz und übrigem Käse bestreuen.
3. Bleche nacheinander im Backofen ca. 12–15 Min. backen, bis die Cracker leicht braun werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und bis zum Servieren in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	385 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g