

The logo for Aquasale, featuring the brand name in a white serif font inside a blue, rounded rectangular frame with a white border.

Mediterrane Kräuter-Cracker

Sie brauchen:

5–10 Oreganozweige

10 Thymianzweige

5 Rosmarinzweige

250 g Mehl

50 g Maismehl

1 Prise Aquasale Meersalz, fein

1 Ei

8 TL Sahne

230 g Butter

30 g Butter

1 TL Aquasale Meersalz, fein

🕒 ca. 2 Std.

●○○ Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Mehl, Maismehl, Prise Meersalz, Ei, Sahne und 200 g kalte Butter in eine Rührschüssel geben, mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teigklumpen flach drücken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

30 g Butter schmelzen und mit 1 TL Meersalz sowie den gehackten Kräutern vermengen. Die Mischung mit einem Pinsel auf die Cracker streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Rezeptkreation © www.monsieurmuffin.de für Aquasale

Mehr Rezepte und Informationen rund um Aquasale Meersalz finden Sie unter www.aquasale-meersalz.de