

Kümmelplätzchen

Für etwa 80 Plätzchen

TEIG

- 250 g Weizen, fein gemahlen
- 120 g Butter
- 120 g Hartkäse, fein gerieben
- ½ TL Vollweizenmehl
- 1Msp. Muskatnuss, gerieben
- 300 g Wasser
- 2 TL Naturbackpulver

WEITERES

- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- 2 EL Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Den Teig nicht zu dünn ausrollen, mit einem Teigrad in Rauten, Rechtecke oder Dreiecke radeln.
- Mit Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen.
- Auf ein leicht bemehltes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Backofen backen.

TIPPS

Verwenden Sie Dinkel statt Weizen.

Man kann die Plätzchen auch mit Wasser bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen.

⌚ ca. 40 Minuten +
Ruhe- und Backzeit

🔥 180 Grad
ca. 15 Minuten

🔗 einfach

Feine Crackers

Für 4 Backbleche

ZUTATEN

- 500 g Weizen, fein gemahlen
- 1 TL Vollweizenmehl
- 60 g Olivenöl oder zerlassene Butter
- 250–300 g Wasser
- Kümmel, Rosmarin, Thymian oder Sesam

Zubereitung

- Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben, Wasser zugeßen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig in vier Teile teilen, nach Geschmack Kümmel, gehackte Kräuter oder Sesam unterkneten.
- Den Teig dünn in Größe des Backblechs ausrollen und darauflegen.
- Mit dem Teigrad in beliebig große Quadrate radeln.
- Im vorgeheizten Backofen backen.

TIPPS

Statt mit Weizen bereiten Sie den Teig mit Dinkel zu.

Man kann die Crackers auch mit Wasser bestreichen und mit Käse (Parmesan, Emmentaler) oder Sesam bestreuen.

⌚ ca. 30 Minuten +
Ruhe- und Backzeit

🔥 200 Grad
10–12 Minuten

🔗 einfach

Kümmelplätzchen



Feine Crackers