

# Käsecracker.

 **30 Min.**

Arbeitszeit

 **70 Min.**

Gesamtzeit

 **einfach**

Aufwand

## Zutaten für: 2-3 Backbleche

- g kalte Butter
- g Mehl
- g Grana Padano gerieben (z.B. San Fabio)
- Ei (M)
- TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- TL Salz
- EL Pesto Rosso (z.B. San Fabio)
- EL Rosmarin gerebelt
- EL Thymian gerebelt
- g Pinienkerne (z.B. Simply Sunny)

## Zubereitung:

- 1 Butter in grobe Stücke schneiden und in eine größere Schüssel geben.
- 2 Mehl darübersieben, Käse, Ei, Pfeffer und Salz hinzufügen. Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Dann auf der Arbeitsfläche möglichst zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem dicken, flachen Fladen formen, in einer Box luftdicht verpacken und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen.
- 3 Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4 Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen – ggf. die Teigmenge halbieren und nach und nach ausrollen.
- 5 Den Teig dünn mit rotem Pesto bestreichen und mit den Kräutern bestreuen.
- 6 Pinienkerne fein hacken und obenauf verteilen, leicht andrücken.
- 7 Teig in Rauten schneiden, z.B. mit Hilfe eines Pizzarollers.
- 8 Rauten auf dem Blech verteilen und ca. 8 Min. backen. Nach und nach den gesamten Teig verarbeiten. Tipp: Man kann den Crackern auch jede andere Form geben, z.B. Sterne ausstechen.

**Tipp** für unterwegs: Die gut abgekühlten Käsecracker in eine Dose oder Glasbox füllen und einfach mitnehmen!