



CRACKER

ZUTATEN

Für ca. 50 Stück

100 g Gruyère

70 g Butter, weich

220 g Mehl

100 g Wasser

1 TL getrockneter Thymian

1/2 TL milder Paprika

wenig Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

- Gruyère in Stücken in den Thermomix geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
- Butter, Mehl, Wasser, Thymian, Paprika und Salz begeben und weitere 20 Sek./Stufe 4 vermengen. Teig herausnehmen mit den Händen zu einer Kugel formen..
- Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Entweder mit Ausstecher formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben oder ganzer Teig direkt auf das Backpapier geben und mit einem Messer in gleich grosse Stücke schneiden.
- Mit einer Gabel gleichmässig einstechen mit Fleur de Sel bestreuen.
- Backen: 8 Min. in der Mitte des Ofens (200°C vorgeheizt)

Genussmix.ch