

Schwarzwälder-Schinken-Käse-Cracker

Zutaten für 45 Stück

Für den Teig

70 g Dinkelmehl Typ 630
125 g weiche Butter
50 g Sahne
4 g Salz
½ TL Backpulver (ca. 1 g)

Zum Bestreichen

1 Ei
1 Prise Salz
1 EL Sahne
Nach Wunsch zum Bestreuen: Meersalzflocken,
Sesam etc.

Topping

100 g Frischkäse
Pfeffer, Salz, geräuchertes Paprikapulver
Schwarzwälder Schinken in feinen Streifen



Fotocredit: Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller

Zubereitung

Mehl, Butter, Sahne, Salz und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten, in ein Tuch einwickeln und über Nacht kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen in Rauten schneiden.

Ei, Salz und Sahne verrühren, Rauten damit bestreichen und nach Wunsch mit Meersalzflocken, Sesam etc. bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Frischkäse mit den Gewürzen verrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cracker spritzen.

Schwarzwälder Schinken auf den Crackern anrichten.