

Käsecracker

100 g Käse, würzig (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
75 g Parmesan
1/3 TL Salz
1 Prise Zucker
optional etwas Knoblauchpulver und Paprika



Zur Zubereitung der Käsecracker werden die Käsesorten gerieben und vermischt. Danach die Gewürze hinzufügen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech werden Häufchen von einem Esslöffel Käse verteilt. Genügend Abstand lassen, da der Käse verläuft. Die Cracker werden bei Heißluft etwa 10 Minuten hellbraun gebacken.

Nach dem Abkühlen sind sie fest und können vom Blech genommen werden.

