



Rosmarincracker

Zutaten für die Rosmarincracker (etwa 30 Stück):

175 g Weizenmehl

½ - 1 EL Rosmarin, getrocknet

1 TL Salz

1 TL Zucker

2 EL Öl

120 ml Wasser

Zuerst werden alle trockenen zutaten in eine Schüssel gegeben und mit einem Löffel gemischt. Im nächsten Schritt kommen Öl und Wasser dazu. Mit den Händen zu einem festen Teig kneten.

Der Teig wird auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech so dünn wie möglich ausgerollt. Denn desto dünner der Teig, desto knuspriger die Cracker.

Mit einem Teigschneider wird der Teig in etwa 2,5 x 2,5 cm Quadrate geschnitten. Mit Wasser bestreichen und bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Cracker halten sich mindesten eine Woche, wenn sie trocken gelagert werden.

