

PIKANTES KNABBERGEBÄCK

Gerne gebacken von Nikis Schwester Vroni



Die Kracker sind ein nettes Mitbringsel und schmecken herrlich zu einem Glaserl Wein bei netten Gesprächen.



ZUTATEN

- 500 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 EL Salz
- 1 Eigelb
- 8 g Trockenhefe
- Nach Bedarf Salz

ZUBEREITUNG:

- alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten/kneten
- ca. 2 cm dünn auf Backpapier ausrollen
- mit Eiweiß bestreichen
- nach Belieben bestreuen mit Sesam/Paprika/Mohn/Käse/Kümmel
- mit Pizzarad in Form bringen
- ca. 10 min. bei 180 Grad backen