

# Ostercracker

mit Gemüsefrischkäse



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### *Ostercracker:*

- 300 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g LANDFEIN kalte Butter
- 150 ml kaltes Wasser
- 2 EL FRISAN Rapskernöl
- 3 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL BIO SONNE Honig

- 50 g LANDFEIN geschmolzene Butter
- 1 TL COOK! Rosmarin
- 1 Prise Salz

### *Gemüsefrischkäse:*

- 2 ERNTESCHATZ Frühlingszwiebeln
- 1 ERNTEKRONE Karotte
- 125 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 200 g CREMISÉE Körniger Frischkäse
- 1 Prise COOK! Pfeffer & 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Crackerteig zunächst Mehl, Backpulver, Honig, Salz und kalte Butter zu einer krümeligen Masse vermengen.
2. Anschließend Wasser und Öl eingießen und alles zu einem glatten Teig kneten – danach in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen und den Gemüsefrischkäse zubereiten.
4. Hierfür die Karotte fein raspeln und Frühlingszwiebeln fein hacken.
5. Die beiden Frischkäse mit dem Gemüse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen - dann zwei Mal zusammen falten und erneut ausrollen.
7. Danach mit einer Gabel mehrfach über die gesamte Teigfläche einstechen.
8. Nun nach Belieben mit Plätzchenausstechern die einzelnen Cracker ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.
9. Die Cracker im vorgeheizten Backofen für 6-8 Minuten goldbraun backen - noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und mit Rosmarin und Salz bestreuen.