|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Verschiedenes | | |  |  | Razno | | |
| **Knusprige Käsecräcker** | | |  |  | **Hrustljavi sirovi krekerji** | | |
|  | | |  |  |  | | |
| **Zutaten:**  220 g Dinkelmehl, 5 EL Olivenöl, 150 g Sauerrahm,  150 g geriebener Cheddar Käse, 3 EL Leinsamen,  4 EL kaltes Wasser, 1 KL Salz, Gewürze nach Wunsch (Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Chili ...) | | |  |  | **Sestavine:**  220 g pirine moke, 5 žlic olivnega olja,  150 g kisle smetane, 150 g naribanega sira cheddar,  3 žlice lanenih semen, 4 žlice mrzle vode, 1 žlička soli,  začimbe po želji (česen v prahu, čebula v prahu, origano, bazilika, rožmarin, čili ...) | | |
|  | | |  |  |  | | |
|  | Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er zu klebrig sein, noch einen Löffel Mehl einarbeiten. | 5 |  | |  | Vse sestavine daj v skledo in pregneti v gladko testo; če se preveč oprijema dlani, dodaj žlico moke. | 5 |
|  | Arbeitsfläche und Nudelroller leicht bemehlen, Teig in Mehl wenden und mindestens 4 mm dünn ausrollen. Je dünner der Teig ausgerollt wird, desto knuspriger werden die Cräcker! | 10 |  | |  | Delovno površino in valjar rahlo pomokaj, testo povaljaj v moki in razvaljaj 4 mm debelo ali tanjše. Čim tanjše bo testo, tem bolj hrustljavi bodo krekerji. | 10 |
|  | Mit einem Teigroller oder einem Keksausstecher beliebige Formen ausstechen (ausschneiden) – Vierecke, Dreiecke ... | 20 |  | |  | S koleščkom razreži testo v poljubne oblike ali izreži poljubne modele – štirikotnike, trikotnike ... | 20 |
|  | Die Cräcker auf ein vorbereitetes Backblech legen, das mit Backpapier ausgelegt ist. | 5 |  | |  | Krekerje položi na pekač, ki je obložen s peki papirjem. | 5 |
|  | Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen. | 12 |  | |  | Speci pri 180 °C. | 12 |
|  | Gebackene Cräcker auf einem Mehlspeisenbrett auskühlen lassen. | 30 |  | |  | Pečene krekerje ohladi na deski za sladice. | 30 |