

SnackyCracky-PartyCracker

Das Wochenende steht bevor: Du hast Deine Freunde zum Filmabend eingeladen – da darf etwas zum Knabbern natürlich nicht fehlen. Aber immer nur trockene Salzstangen oder fettige Chips? Come on, das geht auch anders. Wie wär's mal mit selbstgemachten Crackern und dazu ein leckerer Dip? Das schmeckt nicht nur fantastisch, sondern sieht auch toll aus. Die schicken Cracker sind schnell gemacht und super einfach – da wird jeder zum Cracker-Bäcker.

Das brauchst Du für ein Backblech voller Snack-Glück:

- * 330 g Mehl
- * 150 g Pflanzenmargarine
- * 80 ml Wasser
- * 1/2 TL Salz
- * 1 Prise Zucker
- * 2 TL getr. Kräuter (z.B. Kräuter der Provence)
- * 1 Prise Chili-Flocken

Los geht's:

1. Der Mürbeteig geht ganz leicht und fix: Einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken Eures Rührgeräts so lange durchkneten, bis sich der Teig als Kugel von der Schüssel löst. Den Teig könnt Ihr schon einen Tag im Voraus zubereiten und in Folie gewickelt im Kühlschrank lagern – so hat er Zeit zum Ruhen und wird schön mürbe.
2. Den Backofen heizt Ihr auf 180 Grad (Umluft, wenn vorhanden) vor.
3. Nun rollt Ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn aus.
4. Jetzt geht's an die Form der Cracker: Entweder Ihr stecht sie in beliebigen Formen aus – so wie beim Kekse backen zu Weihnachten – oder Ihr schneidet mit einem Teigroller Rauten,

Quadrate, Rechtecke, Dreiecke oder oder oder. Lasst Eurer Fantasie freien Lauf!

5. Die Cracker legt Ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nun ab in den Ofen für ca. 10 Minuten. Schaut einfach mal kurz vor Ablauf der 10 Minuten in den Backofen wie braun Eure Cracker schon sind. Am besten schmecken sie goldbraun.

6. Auskühlen lassen und Happ...hmmm...

Viel Spaß beim Backen und Snacken!