# Kräcker

Selbstgemachte Kräcker bekommt man nicht auf jeder Party angeboten. Mit diesem Rezept für das Knabbergebäck lassen sich die Gäste gerne verwöhnen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl (glatt) |
| 20 g | Butter |
| 120 ml | Schlagobers |
| 3 g | Gelierzucker |
| 2 g | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

### Zum Bestreichen

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Ei |

### Zum Bestreuen

| | |
|---|---|
| 120 g | Sesam (oder Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Kümmel und Käse) |

## Zubereitung

1. Die **Kräcker** machen aus jeder Party ein besonderes Highlight. Glattes Mehl, Butter, Gelbzucker und Obers wie auch Salz und Pfeffer zum Mürbeteig verkneten. Im Anschluss in Klarsichtfolie einhüllen und für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank belassen.

2. Backrohr auf 165 Grad Celsius anheizen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben oder Backmatten verwenden. Teig circa 2 Millimeter dick ausrollen. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlpinsel entfernen. Mit einer Gabel den Teig stupfen, um danach mit verschiedenen Formen die Kräcker auszustechen.

3. Ein Ei in einer Schüssel verquirlen, auf die Kräcker streichen und mit Sesam bestreuen. Backpapier auf das Blech legen und dann die Kräcker aufreihen, um diese für 15 Minuten ins Backrohr zu geben. Hellbraun backen.

4. Die Kräcker können mit Kürbiskernen wie auch Sonnenblumenkernen und Kümmel oder Käse garniert werden.

## Tipp

Kräcker sind ideal geeignet für Partys und als Snack.