

# Schweinchen-Käsecracker

Das Rezept von den Schweinchen-Käsecrackern bietet sich besonders als würziges Naschwerk und Geschenk zu Silvester an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

60 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
180 g	Mehl
80 g	Goudakäse (fein gerieben)
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Cayennepfeffer (nach Belieben)
0.5 TL	Paprika edelsüss
75 ml	Kaltes Wasser

## Zubereitung

1. Für die **Schweinchen-Käsecracker** zuerst den Käse fein reiben und zur Seite stellen.
2. Die Butter sollte schön weich und leicht warm, aber nicht ganz flüssig sein.
3. Jetzt die Butter, das Salz, den Cayennepfeffer und das Paprikapulver zu dem Käse geben und gründlich verrühren.
4. Danach das Mehl und das kalte Wasser hinzufügen.

5. Nun alles so lange verkneten, bis man einen gleichmäßigen Teig hat. Diesen hinterher in etwas Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 1 Stunden im Kühlschrank lagern.
  
6. Dann den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 0,3 - 0,5 cm dick auswalken.
  
7. Jetzt mit einem runden Gegenstand Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7,5 cm ausstechen. Das werden die Schweineköpfe.
  
8. Danach Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3 cm ausstechen. Das werden die Schweinenasen.
  
9. Für die Nasenlöcher kann man zum Beispiel ein Strohhalm oder eine Lochtülle mit einem Durchmesser von ca. 0,5 cm verwenden.
  
10. Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke ausschneiden, das werden die Schweineohren. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.
  
11. Jetzt die großen Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Schweinsnasen darauf platzieren und leicht andrücken, die Ohren auflegen und ebenfalls leicht andrücken. Letztendlich die Augen (ca. 0,5 cm) ausstechen. Die Schweinchen sollten nun ca. 12-15 Minuten goldbraun backen und bis zum Verzehr komplett auskühlen. Die Menge ergibt ca. 20 Stück.

## Tipp

Die Schweinchen-Käsecracker schmecken auch mit anderen Käsesorten.