

Gruyère-Kräuter-Cracker

100 g geriebener Gruyère

70 g Butter, weich

220 g Weissmehl

1 dl Wasser

1 TL getrockneter Thymian

½ TL milder Paprika

¼ TL Salz

wenig Fleur de Sel

Teig

Käse und Butter in einer Schüssel cremig rühren. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz beigeben, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswalten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig in ca. 2x4 cm grosse Rechtecke schneiden, mit einer Gabel gleichmässig einstechen. Mit Fleur de Sel bestreuen.

Backen

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Crackers auskühlen.

