

Dessert Käsekuchen Variation

Rezeptteil 1 von 4 Tuk-Cracker mit Camambert

16 Cracker

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 g	Mehl
1	Ei
60 g	Butter
3 g	Salz
1 g	Zucker
1/2 Pk	Backpulver
12 Stk	Camembert - passend geschnitten

Vorbereitung

1. Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen.
2. Alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, löffelweise Wasser dazu geben.
3. Den Camembert in 3 x 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
4. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Zubereitung

Den Teig mit dem Nudelholz ca. 0,5 cm dick ausrollen und in 16 gleiche Rechtecke schneiden. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die einzelnen Cracker auf das Backblech geben und ca. 12 min. backen. Sie sollten nicht braun werden und noch etwas weich sein. Auskühlen lassen.

Den Ofen auf 250 °C Oberhitze stellen.

Kochfeld Stufe 7: In einer Pfanne in etwas Rapsöl erhitzen und die Kekse auf beiden Seiten kurz anbraten. Auf Küchenpapier entfetten.

Auf jeden Cracker ein Stück Camembert geben und kurz im Ofen gratinieren.