

Sesam-Erdnuss-Mohn-Kräcker

Diese duftenden knusprigen Kräcker sind eine salzige Alternative zu Stollen und Weihnachtsplätzchen. Sie passen ebenfalls zur Käseplatte, aufs Silvesterbuffet, und zum Fernsehabend mit den Freunden.



Tassenmaß: 1 Tasse = 0,25l.

- 2 Tassen Mehl (Typ 550)
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vollrohrzucker*
- ½ Teelöffel Salz*
- 125g kalte Butter
- 1 Tasse kalte geschüttelte Buttermilch
- ½ Tasse gehackte ungesalzene Erdnüsse*
- 2 Esslöffel Sesamsaat*
- 1 ½ Esslöffel Blaumohn (alternativ Leinsamen)
- ¾ Teelöffel Salz
- 1 Ei, Wasser
- 2 Prisen Safran*

*in unserem Weltladen erhältlich

Erdnüsse hacken, mit den anderen Saaten und dem Salz vermischen. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz vermischen, kalte Butter in Würfelchen schneiden und mit zwei Messern oder den Fingerspitzen einarbeiten, bis das Mehl griessig wird und man noch erbsengroße Butterstückchen sehen kann. Buttermilch dazu gießen, rühren, bis sich ein Klumpen bildet, der noch sehr feucht ist. Mit ein bisschen mehr Mehl den Teig locker mit wenig Druck kneten, bis alle Flüssigkeit eingearbeitet ist. So wenig kneten wie möglich, damit die Butter nicht schmilzt.

Teig auf bemehlter Fläche zu einem ½ cm dicken Quadrat ausrollen. Safran in etwas heißem Wasser auflösen, danach Ei damit verschlagen, und den Teig damit bepinseln. Teigquadrat möglichst gleichmäßig mit dem Saatgemisch bestreuen.

Ofen auf 230°C vorheizen.

Teig in Streifen, dann in kleine Quadrate schneiden und vorsichtig (klebrig!) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech transferieren. Die Menge reicht für ca. 60 Kräcker auf zwei Backblechen.

Ca. 15-20 Minuten backen, bis die Kräcker hellbraun sind. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Die Kräcker schmecken frisch am besten!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!