

# Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Februar 2013

## Kracker mit Wildkräuter-Gewürzmischung

### Zutaten:

100 g Bio-Weizenmehl Typ 405  
50 g Dinkelmehl Typ 1050  
2 Esslöffel Wildes Kräutersalz, gemahlen  
1 Esslöffel Wildkräuter-Gewürzmischung  
5 Esslöffel fein geriebenen Bio-Hartkäse (Pecorino)  
80 ml flüssige Schlagsahne  
20 ml Bärlauchöl  
etwas Rosmarinsalz aus der Gewürzmühle

### Zubereitung:

Weizenmehl, Dinkelmehl, wildes Kräutersalz und Wildkräuter-Gewürzmischung miteinander vermischen und mit der flüssigen Schlagsahne und dem Bärlauchöl zu einem elastischen Teig kneten (Der Teig sollte nicht kleben, bei Bedarf noch etwas Bärlauchöl hinzugeben).

Den Teig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Um den Teig schön dünn auszurollen, erweist sich eine Nudelmaschine als besonders hilfreich.

Dann in kleine Rechtecke oder eine andere gewünschte Form schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und noch etwas Rosmarinsalz aus der Gewürzmühle darüber mahlen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C goldbraune Kracker backen.

Backzeit etwa 10 Minuten.

**Viel Spaß beim Naschen der Kracker mit Wildkräuter-Gewürzmischung!**