REZEPT FÜR FLAGGEN-CRACKER

FLAGGEN-CRACKER

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 25 Stück | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 10 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 EL Thymianblätter
- 150 g Mehl (Type 405) plus 2 EL Mehl zum Ausrollen
- 1 TL Fleur de Sel
- 90 g Butter
- 1 Eiweiß (M)
- je 10 g schwarzer und weißer Sesam

4769

ZUBEREITUNG

56	1	5	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Thymianblätter unterrühren, auf einem Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Dann fein hacken. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

2. Thymiankaramell, 150 g Mehl, ½ TL Fleur de Sel, Butter und ½ Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit Mehl bestreut ca. 3 mm dick ausrollen. Fahnen (ca. 4 cm) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dünn mit übrigem Eiweiß bestreichen. Mit restlichem Fleur de Sel und abwechselnd mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen.

3. Die Teigfahnen im heißen Ofen ca. 14 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt ein frischer Kräuterquark-Dip.