Käse-Cracker mit Gemüsetopping

Brennwerte	495 kJ | 118 kcal
Eiweiß	4,2 g
Kohlenhydrate	6,0 g
Fett	8,5 g

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	25 Minuten
Gesamtzeit	45 Minuten



FOOD FACTS

Knusprige Cracker mit würzigem Käse und Gemüse sind der perfekte Snack für jede Fußballrunde. Die Kombination aus herzhaftem Teig und frischem Gemüsetopping bringt Farbe und Abwechslung auf den Tisch. Die Deli Reform Original sorgt dabei für einen zarten, mürben Teig, der im Ofen herrlich knusprig wird.

Die Spannung steigt, das nächste Spiel steht an! Und was wäre ein perfekter Fußballabend ohne den passenden Snack? Mit unseren Käse-Crackern mit Gemüsetopping in leuchtenden WM-Farben lässt es sich bestens vorbereitet – und gut gestärkt – das Team anfeuern!

Käse-Cracker mit Gemüsetopping

25 PORTIONEN normal

ZUTATEN FÜR DIE CRACKER

150 g Weizenmehl
1 TL Salz
1/2 TL Backpulver
1 TL Senf
100 g Deli Reform Original
100 g geriebener Cheddar
1 Ei
Optional 1 Prise Cayennepfeffer

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING

1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
50 g schwarze Oliven, entsteint
50 g geriebener Cheddar
1 Ei zum Bestreichen
Trikot-Förmchen

1 TEIG HERSTELLEN

Für die Cracker Weizenmehl, Salz, Backpulver, Senf und optional Cayennepfeffer in einer Schüssel mischen. Deli Reform Original zugeben und zusammen mit dem Käse unterarbeiten, bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht. Das Ei zufügen und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 15 Minuten kaltstellen.

2 TOPPING VORBEREITEN

Für das Topping in der Zwischenzeit die Paprika in sehr feine Würfel schneiden und die Oliven fein hacken. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 CRACKER VERZIEREN

Den Teig auf etwa 0,4 cm Dicke ausrollen und Cracker mit Trikot-Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Cracker dünn mit dem verquirlten Ei bestreichen. Nach Belieben mit etwas fein geriebenem Cheddar bestreuen, das Topping in Deutschlandfarben darauf verteilen und leicht andrücken.

4 BACKEN

Die Cracker im vorgeheizten Ofen etwa 15–18 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp: Für ein intensiveres Aroma das Topping mit etwas frischem Thymian oder Oregano verfeinern – die Kräuter unterstreichen den Käsegeschmack und geben den Crackern eine mediterrane Note. Das Topping möglichst fein schneiden und gut andrücken. So bleibt es beim Backen besser haften.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte