



Fastencracker mit Knoblauchrauke

Zutaten

2 Handvoll Knoblauchrauke
300g Dinkelmehl
30g Butter
30g Sesam
1 gestrichener Teelöffel Salz
½ Teelöffel Backpulver
¼ l Milch

Zubereitung

Das Dinkelmehl mit Butter, Sesam, Salz, Backpulver und Milch vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die kleingeschnittenen Knoblauchraukenblätter unterheben und die Masse ein paar Minuten stehen lassen. Den Teig dünn (ca. ½ Zentimeter) auf ein Backpapier streichen, dann mit einem Teigrädchen Quadrate oder Rauten zuschneiden. Vor dem Backen mit einer Gabel einstechen und bei 190°C Ober- und Unterhitze je nach Ofen rund 15 bis 20 Minuten backen, bis die Ecken leicht gebräunt sind.