



# 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.