

## Steirische Kürbiskernöl-Cracker



**Snack**

Rezeptart



**75 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

Wartezeit: 60 Minuten (Kühlschrank und Backzeit)



### Zutaten für 6-8 Portionen

25 dag Mehl (oder Weizen- bzw. Dinkelvollmehl)  
5 dag Butter  
100 ml Milch oder Wasser  
1 ½ TL Salz  
5 dag geriebene Steirische Kürbiskerne  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Ei zum Bestreichen  
2-3 EL gehackte Steirische Kürbiskerne zum Bestreuen

### Zubereitung

Mehl mit Salz und geriebenen Kürbiskernen vermischen, mit Butter abbröseln. Milch mit Kürbiskernöl mischen und zugeben. Einen festen, aber geschmeidigen Teig kneten und ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig halbieren und dünn ausrollen (3 mm dick). Auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit dem Teigrad oder Messer in Quadrate schneiden. Bei 180°C Ober- und Unterhitze backen, bis die Cracker eine hellbraune Farbe haben und auch hart sind (ca. 20 Minuten). Rohr ausschalten und noch 10 min drinnen lassen damit sie noch weiter etwas trocknen und nachdunkeln können.

TIPP: Anstatt der gehackten Kürbiskerne kann man auch grobes Meersalz oder Chiliflocken drüber streuen.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**