



# Salziges Knabbergeback: Einfache Cracker mit Sauerteig

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Rezept für:** 1 Bleche

## Zutaten:

150 g Sauerteig, aktiv (auch aktives Anstellgut genannt, hier finden Sie mehr dazu)

50 g Olivenöl oder neutrales Öl

120 g Weizenmehl

1 TL Salz

Gewürzmischung:

Salz

3-4 EL Sesamkörner und  
Schwarzkümmel

oder nach Geschmack: andere  
Saaten, Gewürze oder Kräuter

## Zubereitung:

Zubereitung - auch für Thermomix®

Alle Zutaten in einer Schüssel (im Thermomix: Teigstufe) vermischen. Schnell entsteht ein glatter Teig, der nicht mehr klebt.

Als Nächstes 2/3 der Gewürzmischung auf ein Backblech geben und den Teig dünn darauf ausrollen. Der Teig bedeckt fertig ausgerollt ca. 3/4 des Backblechs.

Anschließend mit etwas Salz bestreuen und die restliche Gewürzmischung darauf verteilen.

Zum Schluss mit einem Messer, Pizzaroller oder Keksausstecher die Cracker ausschneiden bzw. -stechen

und im Backofen bei 200° C (ohne vorheizen) auf der zweiten Schiene von unten für ca. 17-18 Minuten knusprig backen (Achtung: die Cracker werden schnell zu dunkel, sollten aber trotzdem schön knusprig gebacken werden).

Aufbewahrung und Haltbarkeit - Natürlich kann man die Cracker sofort nach dem Abkühlen servieren, aber Sie können Sie auch aufbewahren:

Lassen Sie die Cracker auskühlen und geben Sie sie in ein luftdicht schließendes Glas oder eine Dose. So halten sich die Cracker (theoretisch) mehrere Wochen frisch und Sie haben immer einen kleinen Vorrat für Gäste oder ein kleines Geschenk zur Hand.

Falls sie doch mal weich werden (oder nicht knusprig genug gebacken waren) einfach im Backofen bei 150°C in ein paar Minuten wieder aufknuspern.

**Quelle:**

<https://www.organisation-mit-sabine.de/knabbergebaeck-einfache-cracker-sauerteig/>