

## Glutenfreie Cracker

### Zutaten:

200 g Mehl  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
60 g Butter  
1 Eigelb  
180 g Sauerrahm oder Magerquark  
1 Eiweiß  
Nach Belieben Körner, Samen, Gewürze, Kräutersalz, ...

### So wird's gemacht:

Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Auf das Backpapier geben und mit einem Pizzaroller/Messer in beliebig große Stücke zerteilen.

Die Cracker mit dem Eiweiß bestreichen und beliebig mit Körnern, Samen, Nüssen oder Gewürzen bestreuen.

Im Ofen für ca. 25 min goldbraun backen.

