



rosmarincracker

zutaten

180 g Mehl
1 TL grobes Meersalz
1 TL Zucker
2 EL frische Rosmarinnadeln
1 ½ EL Olivenöl
120 ml Wasser
grobes Meersalz zum Bestreuen



zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Rosmarin fein hacken, mit Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Olivenöl und Wasser untermischen und kneten, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig auf Backpapier so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner der Teig, desto knuspriger werden die Cracker.

Den Teig mit Wasser bestreichen und mit Meersalz bestreuen. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Hitze auf 215 Grad reduzieren und die Cracker 15-20 Minuten backen, bis sie anfangen, goldbraun zu werden.

Nach dem Abkühlen in eine luftdichte Dose verpackt, halten sich die Cracker einige Tage.