Knusprige Cheddar-Walnuss-Cracker

Zubereitungszeit:
45 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	63 kcal / 262 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	4	ungesättige Fettsäuren:	4 g

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. In einem Mixer den Cheddar-Käse, die Mehlsorten, Olivenöl und eineinhalb Esslöffel Wasser und Salz unterrühren. Die Masse solange rühren, bis sie weich ist und zwischen den Fingern kleben bleibt. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser dazugeben. Die Walnüsse hinzufügen und in dem Mixer zerkleinern. Die Masse zudecken und mindestens für 1 Stunde kühlen.

Zutaten für 25 Portionen :

110 g	geriebener, kräftiger Cheddar-Käse
40 g	Mehl
40 g	(Vollkorn-) Reismehl
40 g	Weizenvollkornmehl
3 EL	Olivenöl
1 1/2 – 2 EL	Eiswasser
3/4 TL	Salz
65 g	kalifornische Walnüsse

3. Den Teig drei Millimeter dick auf einer Schicht Mehl ausrollen. In zwei Zentimeter große Quadrate zuschneiden und auf den Backblechen auslegen. Mit einem Stäbchen jeweils ein Loch in die Mitte der Quadrate stechen. 10 bis 12 Minuten backen, bis die Cracker an den Seiten leicht goldbraun gebacken sind.

Tipp: Durch das Vollkorn-Reis-Mehl werden die Cracker schön knusprig.