



LOW CARB EMMENTALER KÄSE CRACKER

ZUTATEN

- 150 g Fairebel Emmentaler
- 2 TL Fairebel Butter
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1/3 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Ei

Den Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fairebel Emmentaler zusammen mit 1 TL Fairebel Butter gleichmäßig verrühren und bei niedriger Hitze verschmelzen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und Ei, Mandeln und Gewürze gleichmäßig unterrühren.

Die Masse mit den Händen zu einem Teig verkneten (Achtung: heiß). Nach dem Durchkneten, den Teig zwischen 2 Blätter Backpapier geben und mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen.

Das obere Backpapier entfernen und den ausgerollten Teig mit dem unteren Backpapier auf ein Blech legen.

Den Teig mit einem Messer in mundgerechte Quadrate schneiden, mit einer Gabel Löcher hinein stechen und abschließend alles mit 1 TL flüssiger Fairebel Butter bestreichen.

Zum Schluss den Teig für circa 20-30 Minuten in den Ofen schieben.

