

Parmesan-Cracker aus dem Thermomix



© Parmesan-Cracker



35min + Wartezeit



leicht



ca. 25 Stück

Diese tollen Cracker passen super zu einem geselligen Gläschen Wein oder zu einem leckeren Slushie. Wir haben auch einen Vorschlag für euch: Dieser leckere [Erdbeer-Rosé-Slush](#) ist ein absoluter Sommerhit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	5	Stiele Thymian
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	150 g	Butter
<input type="checkbox"/>	100 g	schwarze Oliven
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Thymian waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen, 1 EL Blättchen für die Deko beiseite legen. Restliche Thymian-Blättchen mit Mehl, Butter, Oliven, Ei, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen, zu einem flachen Ziegel formen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Backofen auf 180° C (160 °C Umluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 4 mm dünn ausrollen. Nach Belieben mit Keksausstechern Plätzchen ausstechen. Cracker auf dem Backblech verteilen und im heißen Backofen 15-20 Min. backen, dann auf einem Keksgitter auskühlen lassen.