

# Giersch-Käsecracker

100 g Butter

100 g geriebener Käse nach Geschmack

100 g Mehl

1 TI Salz

1 Handvoll Giersch, klein geschnitten

1 Eigelb

Die Zutaten mit den Händen gut verkneten. Ca. 2 Messerrücken dick ausrollen und ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 min backen. Die Cracker ersetzen Chips und andere Knabbereien und schmecken aber auch mit (Wild-) Kräuterfrischkäse bestrichen als Vorspeise oder kleiner Snack für zwischendurch.