



SWISS MEDICAL  
NETWORK

## Hausgemachte Crackers

### GENUSS & AUSGEWOGENHEIT

Vorbereitungszeit :	10 Minuten
Backzeit :	9 Minuten
Menge :	120 crackers
<hr/>	
Mehl :	500g
Eier :	3
Milch :	100mL
Zucker :	20g
Kürbis- und Sonnenblumenkerne :	240g
Salz :	10g
Rosmarin	



#### Masse

Mehl, Eier, Zucker, Salz und Rosmarin mischen. Die Milch zugeben, bis eine homogene Paste entsteht.

#### Formen

Verteilen Sie die Masse mit einer Nudelmaschine aus. Und dann schneiden Sie sie in identische rechteckige Formen.

#### Endbearbeitung

Backen Sie jeden Cracker in Eigelb und tragen Sie dann die Kürbis- und Sonnenblumenkerne auf.

#### Kochen

Die Cracker in einem Trockenofen bei 175 Grad ca. 9 Minuten backen.