



So einfach kann es sein: Pesto mit Mehl verkneten, ausrollen, backen, fertig... und schon habt Ihr ein wunderbares Knabbergebäck. Im Grunde ist es nur ein Mürbeteig. Um den Teig etwas lockerer zu gestalten, habe ich noch Schmand und Weißwein dazugegeben, außerdem etwas zusätzlichen Käse, Paprikapulver und Salz. Es sind Cracker entstanden, die ihren Namen zu Recht verdienen, knusprig und al dente und keine solchen Industrie-Cracker, die sich, ohne sie zu kauen, sofort auf der Zunge auflösen.

Da ich gerade einige Kilogramm Bärlauch-Pesto zubereitet hatte, habe ich damit gleich mal diese Rezeptidee getestet, aber Eurer Phantasie sind natürlich keinerlei Grenzen gesetzt, Ihr könnt also Pesto ganz nach Belieben einsetzen, das Grundrezept bleibt immer gleich. Nachwürzen könnt Ihr nach Belieben.

Selbstverständlich gibt es im Anhang auch das Rezept für mein Bärlauch-Pesto. Eigentlich bereite ich Pestos jedes Mal anders, ganz nach Gusto zu, aber diesmal habe ich für Euch mitgeschrieben. Dominik, ein zwölfjähriger Nachbarsjunge, hat mitgeholfen. Er interessiert sich für Backen und Kochen und geht mir immer mal beim Anrühren von Sauerteigen, beim Teigformen oder anderen Tätigkeiten zur Hand. So ein Interesse muß gefördert und sein Geschmack geschult werden, oder? Das Grundpesto war noch ziemlich langweilig, aber mit jedem verbalen Austausch, was wir noch optimieren könnten, wurde das Pesto besser und ausgewogener im Geschmack. Diese „Kinderarbeit“ habe ich natürlich mit einem Glas Pesto belohnt.

So frei Ihr in der Gestaltung Eurer ganz persönlichen Cracker seid, so könnt Ihr diverse Saaten oder Nüsse darauf streuen oder aber ganz ohne Streugut arbeiten. Ich habe mich für grob gehackte Haselnüsse entschieden, die wunderbar mit dem Bärlauchgeschmack harmonieren.

Gesamtzutaten (für ca. 600 g)

- 50 g Weißwein
- 65 g Bergkäse (oder anderen nach Wahl)
- 250 g Weizenmehl 405
- 3 g Salz
- ¼–½ TL Paprikapulver
- 55 g Schmand
- 225 g Bärlauchpesto
- 50 g Haselnüsse (oder Saaten)

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

- 10:15** Alle Zutaten zunächst in der Knetmaschine oder mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen.
- 10:55** Nochmals kurz durchkneten und etwa 3 mm dick ausrollen. Nach Belieben zu Quadraten, Rechtecken oder Stangen schneiden oder aber mit einer Ausstechform ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit grob gehackten Nüssen oder Kernen oder Saaten bestreuen und leicht andrücken. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
- 11:40** Im auf 180 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen etwa 18 Minuten lang backen, dabei ständig beobachten, damit die Cracker nicht zu dunkel werden.

Die Cracker sollten nun ihre Flüssigkeit verloren haben und in eine Dose umgefüllt werden. Diese ggfs. noch einen Tag ohne Deckel stehen lassen, um spätere Schimmelbildung zu vermeiden. Allerdings steigt damit die Gefahr, daß am nächsten Tag gar keine Cracker mehr übrig sind...

Anhang: Bärlauch-Pesto



Gesamtzutaten (für etwa 600 g)

- 140 g Bärlauchblätter
- 70 g Parmesan
- 45 g Sonnenblumenkerne
- 45 g Kürbiskerne
- 55 g Pinienkerne
- 30 g Sesamsaat
- 185 g Rapsöl
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 5 g Meersalz
- 5 g Senf
- 15 g würzigen Honig
- Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben

Die Bärlauchblätter gut waschen, trockenschleudern, auf einem Geschirrtuch weiter trocknen lassen und dann (mit einem Messer von Hand oder in der Küchenmaschine) sehr fein hacken, aber nicht pürieren. Den Parmesan nicht zu fein reiben. Die Sonnenblumenkerne zusammen mit den Kürbiskernen, dann die Sesamsaat und daraufhin die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, separat, da die Saaten unterschiedlich lange brauchen, um goldbraun geröstet zu werden. Sesam fein mahlen, die Kerne in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab im Mixbecher zu Schrot verarbeiten, nicht zu fein, damit das Pesto noch „Biß“ hat. Den Knoblauch sehr fein hacken.

Alle Zutaten gut vermengen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Portwein o.a. abschmecken. In Schraubdeckelgläser füllen und mit etwas Rapsöl bedecken, so hält das Pesto etwa ein Jahr lang. Oder aber einfrieren, so hält es mehrere Jahre lang.