

# Gruyère-Cracker



## Zutaten

Für 50 Stücke

100g	geriebener Gruyère
70g	Butter, weich
220g	Weissmehl
1dl	Wasser
1TL	getrockneter Thymian
½TL	milder Paprika
¼TL	Salz
Wenig	Fleur de Sel

## Zubereitung

1. Käse und Butter in einer Schüssel cremig rühren. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz begeben, weiterrühren, bis der Teig glatt ist.
2. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig in ca. 3 x 4 cm grosse Rechtecke schneiden, mit einer Gabel gleichmässig einstechen. Mit Fleur de Sel bestreuen.
3. Backen ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Crackers herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.