






Nuss-Käse-Cracker



EINKAUFSZETTEL

-  **110g geriebener Parmesan**
-  **250g Walnüsse**
-  **1 Eiweiß**
-  **Sesamsamen**
-  **Gewürze (z.B.: Knoblauchpulver, Cayennepfeffer, getrockneter Rosmarin und Paprikapulver)**

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß aufschlagen werden und dem geriebenen Parmesan untergerührt werden.
2. Danach die Walnüsse hinzufügen und die Masse nach Belieben würzen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in kleinen flachen Kreisen mit dem Löffel darauf verteilen.
4. Im Backofen bei 120 Grad Celsius backen, bis die Cracker goldbraun und knusprig sind.

