

Fledermaus-Cracker

mit Dip



**ZUTATEN
FÜR 12-14 STÜCK:**

Cracker:

- 150 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g LANDFEIN Butter
- 70 ml Wasser (eiskalt)
- 1 TL COOK! Kümmel
- ½ TL Salz
- ½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
-
- Dip:**
- 2 ERNTEKRONE rote Paprika
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 60 g ARDILLA Walnusskerne
- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL Essig
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL COOK! Thymian
- ½ TL COOK! Kümmel
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und die Paprika darin für 15 Minuten auf einem Gitter rösten.
2. Währenddessen alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Im Anschluss die Paprika von der Haut und dem Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und ausstechen.
5. Die Fledermäuse (oder ein anderes gewünschtes Motiv) auf ein Blech mit Backpapier verteilen und für 8 – 10 Minuten bei 190° C goldbraun backen – danach gut abkühlen lassen.
6. Anschließend die Walnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.
7. Das Fruchtfleisch der Paprika zusammen mit den Nüssen und den übrigen Zutaten für den Dip im Mixer fein pürieren.

