

## **Meerrettich-Cheese-Cracker** (Ausgangsrezept)

250 g Mehl  
100 g Frischkäse  
75 g Schmand  
125 g weiche Butter  
1 Stück Meerrettich, frisch gerieben  
evtl. etwas Salz  
1 Eigelb  
grobes Meersalz zum Bestreuen

## **Anettes Meerrettich-Kekse**

*500 g Dinkel oder Emmer gemahlen*  
*200 g Frischkäse*  
*200 g Saure Sahne*  
*200 g Butter*  
*1 großes Stück Meerrettich (etwa 7 cm), frisch gerieben*  
*2 EL Gerstengraspulver*  
*3 EL Chia-Samen*  
*½ TL Salz*  
*1-2 Eigelb zum Bestreichen*  
*Salzmühle*

Mehl, Frischkäse, Schmand, Butter in Flocken, Meerrettich, *Gerstengraspulver*, *Chia-Samen* und nach Belieben ½ TL Salz in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. 4 Rollen formen und in je 1 Bogen Butterbrotpapier eingewickelt am besten über Nacht kalt stellen.

Backofen vorheizen (175 °C). Backbleche mit Backpapier auslegen.  
Eigelb und 1–2 EL kaltes Wasser verrühren.

Rollen in Scheiben schneiden, mit dem Eigelbgemisch bestreichen und leicht mit Salz bestreuen bzw. darüber mahlen. Goldbraun backen.