

Betty Bossi



Fasnachts-Cracker

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 12 Min.
Ergibt ca. 40 Stück
Für das Snack-Rädli «Triangolo»

1 ausgewallter Kuchenteig
(ca. 25 x 42 cm)

10 g Butter, flüssig, abgekühlt
30 g Hagelzucker

1. Teig entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Snack-Rädli quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.
2. Teigstreifen mit der Butter bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Stück: 34 kcal, F 2 g, KH 4 g, E 1 g

Kokos-Cracker

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 14 Min.
Ergibt ca. 40 Stück
Für das Snack-Rädli «Triangolo»

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm)

1 EL Kokosmilch oder Milch
1 TL Puderzucker
4 EL Kokosraspel

1. Teig entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Snack-Rädli quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.
2. Kokosmilch und Puderzucker verrühren, Teig damit bestreichen, Kokosraspel drüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 14 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Die Cracker schmecken frisch am besten.

Stück: 36 kcal, F 2 g, KH 3 g, E 1 g

Honig-Sesam-Cracker

Vor- und zubereiten: 20 Min.
Backen: 7 Min.
Ergibt ca. 40 Stück
Für das Snack-Rädli «Triangolo»

40 g Butter, flüssig, abgekühlt
2 EL flüssiger Honig
1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)
1 EL Sesam

1. Butter und Honig verrühren. Teigblätter auseinanderfalten, ein Teigblatt mit Honigbutter bestreichen, mit einem Teigblatt bedecken. So weiter fahren, bis alle Teigblätter aufeinander liegen. Snack-Rädli quer über den Teig rollen, prägen. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit restlicher Honigbutter bestreichen, Sesam drüberstreuen.
2. **Backen:** ca. 7 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Stück: 22 kcal, F 1 g, KH 3 g, E 0 g