

## Cracker mit Bärlauchquark

Es ist Bärlauch-Saison! Das Wildkraut duftet und schmeckt angenehm nach Knoblauch, deswegen bereiten wir einen frischen Bärlauchquark zu, den wir mit leckeren hausgemachten Crackern servieren.



Portionen: 2

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 100 min

Zeit gesamt: 2 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für die Cracker:

- 100 g Haselnüsse
- 250 ml Buttermilch
- 60 g Vollmilchjoghurt
- 2 EL Honig
- 75 g Mehl Type 550
- 75 g Vollkornweizenmehl
- 45 g blütenzarte Haferflocken
- 100 g Sultaninen
- 1 TL Backnatron
- ½ TL Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

**Zutaten zum Vorbereiten der Backform:**

- Etwas weiche Butter
- Etwas Mehl

**Zutaten für den Bärlauchquark:**

- 1 großes Bund Bärlauch
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 250 g Quark 20 %
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker

**Besondere Utensilien:**

- Elektrisches Handrührgerät
- Kastenform von 20 cm Länge
- Stabmixer

**Zubereitung:**

- **Für die Cracker** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Haselnüsse im vorgeheizten Ofen auf einem Backblech oder in einer kleinen Metallauflaufform rösten, bis sie appetitlich duften und goldbraun sind, etwa zehn Minuten.
- Aus dem Backofen nehmen, auf ein sauberes Geschirrhandtuch gießen und mit Hilfe des Handtuchs aneinander reiben, bis die Haselnüsse ihre Haut losgeworden sind.
- Buttermilch, Joghurt und Honig in einem Messbecher miteinander verrühren.
- In einer Rührschüssel Haselnüsse, beide Mehlsorten, Haferflocken, Sultaninen, Natron, Salz und Pfeffer gründlich vermischen. **Tipp:** Wer keine Sultaninen in seinen Crackern mag, kann sie durch Nüsse ersetzen.
- Buttermilchmischung zu den trockenen Zutaten gießen und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem weichen Teig verrühren.
- Kastenform mit etwas weicher Butter fetten und mit Mehl ausstäuben, dabei den Überschuss abklopfen.
- Crackerteig in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen backen, bis eine Stäbchenprobe ergibt, dass der Crackerlaib durchgebacken ist, etwa 25 Minuten.
- Form aus dem Ofen nehmen, den Crackerlaib aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost komplett abkühlen lassen.

- In der Zwischenzeit für den Bärlauchquark den Bärlauch verlesen, waschen und trocknen.
- Eine Handvoll Bärlauch und das Sonnenblumenöl mit Hilfe des Stabmixers pürieren.
- Restlichen Bärlauch fein hacken.
- Knoblauchzehe schälen und in eine Rührschüssel pressen.
- Quark, saure Sahne, Zitronensaft und die Hälfte des Bärlauchöls hinzufügen und glattrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack würzen.
- Gehackten Bärlauch unterrühren.
- Bärlauchquark in ein schönes Schälchen füllen und mit dem restlichen Bärlauchöl beträufeln. Bis zum Servieren kaltstellen.
- Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.
- Crackerlaib mit einem scharfen Brotmesser in dünne Scheibchen schneiden, etwa zwei bis drei Millimeter.
- Auf Backbleche verteilen und nacheinander backen, bis sie goldbraun und knusprig sind, etwa 45 Minuten, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
- Cracker aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
- Mit dem Bärlauchquark servieren – übrige Cracker halten sich in einer Keksdose etwa vier Wochen. Sie schmecken auch zur Käseplatte – **Mahlzeit!**