Knusprige Parmesan Kräcker

Zutaten für 1 Blech:
50 g blanchierte gemahlene Mandeln
50 g geriebener Parmesan
1/4 TL Salz
1/2 TL Paprika edelsüß, oder geräucherte Paprika
1/4 TL Knoblauchgranulat
1/2 TL Pfeffer
25 ml kaltes Wasser

optional:
15 g Mohn für die Mohnkräcker Variante
oder
12 g Sesam für die Sesamkräcker Variante

Zubereitung:

- Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
- Die gemahlenen Mandeln, Parmesan und Gewürze in einen elektrischen Zerkleinerer geben.
- Kurz durchmischen.
- Das Wasser zufügen bis sich alles gut vermengt hat.
- Teig aus dem Zerkleinerer nehmen und zu einer Kugel formen.
- Die Teigkugel zwischen 2 Backpapieren dünn ausrollen.
- Mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in Rauten, Quadrate oder Rechtecke schneiden.
- Vorsichtig mit einem Messer lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Die Kräcker für ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.
- Auskühlen lassen und erst dann anfassen. In heißem Zustand brechen sie!