

Blätterteig-Süßkartoffel-Cracker

Zutaten (= 15 Stück, Durchmesser ca. 7 cm):

- 1 P. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1-2 kleinere Süßkartoffeln (Durchmesser ca. 5 cm)
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Crème Fraîche
- 2 EL "rische's Tomätchen"
- 2 TL Fleur de Sel
- Dessertring (ca. 7 cm Durchmesser) zum Ausstechen

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 175°C Umluft.
- Blätterteig ausrollen und mit einem Dessertring 15 Kreise ausstechen.
- Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Auf jedem Teigkreis etwas Crème Fraîche verstreichen.
- Süßkartoffel gut waschen/abbürsten und mit Schale in sehr feine Scheiben raspeln.
- Kartoffelscheiben fächerförmig auf jedem Teigkreis verteilen und mit etwas Olivenöl bepinseln.
- "rische's Tomätchen" und Fleur de Sel drüberstreuen.
- Blätterteig-Cracker im vorgeheizten Backofen ca. 15-18 Min. backen.

TIPP: Die Cracker eignen sich zum Knabbern zwischendurch oder als Beilage zur Käseplatte.