

## Rezept: Katzen-Cracker



### Zutaten:

- 1 1/2 Tasse Vollkornmehl
- 1 1/4 Tasse geriebener Käse
- 125 g weiche Butter
- ca. 1/4 Tasse Milch

### Zubereitung:

Den Käse in eine Schüssel geben und etwas erwärmen. Die Butter schaumig rühren und das Mehl hinzufügen. Geben Sie so viel Milch hinzu, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf auf 0,5 mm ausrollen und Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backpapier legen und bei 180 Grad für 15 Minuten im Backofen backen.

Originalrezept: [Scottishfoldcats](#)

Foto: Eigenes Bildmaterial