

## 14 UHR-KRÄCKER

Oder: Kartoffel-Zwiebel-Chips

Wenn ich vorige gekochte, oder nicht mehr ganz frische Kartoffeln habe, mache ich daraus diese Kracker – die ihren Namen dem Umstand verdanken, dass sie nie das 14 Uhr-Geläute hören 😊

200 g Kartoffel, geschält, gekocht

1 Zwiebel (oder 2-3 kleine)

wer mag, Knoblauch

¼ Tasse Wasser

50 g Maisstärke

1 TL Backpulver

Salz, Gewürze nach Belieben

Kartoffel mit Zwiebel (Knoblauch) und Wasser und einer zähen Masse pürieren.

Maisstärke, Backpulver und Salz dazu.

Würzen: Je nach Vorlieben mit Rosmarin, Thymian und / oder Paprika. Lecker schmeckt auch eine Variante mit Kreuzkümmel und Paprika statt Rosmarin. Der Knoblauch ist optional.

Mass muss zähflüssig sein.

Mit einer Spritztüte oder 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen aufs Backblech (mit Backpapier ausgelegt) setzen. Mit einer zweiten Lage Backpapier abdecken und mit einer Glasunterseite flach drücken.

180 Grad, ca. 15-20 Minuten.

Obere Lage Backpapier entfernen und bei ausgeschaltetem Ofen bei Restwärme vollends cross werden lassen.

Schmeckt hervorragend als Salat-Beilage oder mit Dips-Saucen – oder mit Frischkäse oder ...