

# CALIFORNIA-WALNUSS CRACKER

## CALIFORNIA-WALNUSS CRACKER

Ihr habt es sicher mitbekommen, vor einiger Zeit hat es meine Bananencreme mit karamellisierten Walnüssen in den Jahreskalender der kalifornischen Walnüsse geschafft. Als die nun gefragt haben ob ich Lust habe an ihrem Event „kurz und knackig“ teilzunehmen war ich sofort dabei. Mit Walnüssen und einem Überraschungsgewürz sollte ein kleiner Snack gezaubert werden. Während mir schon die exotischsten Snacks durch den Kopf gegangen sind habe ich auf mein Überraschungsgewürz gewartet. Es war... Paprikapulver, edelsüß. Da war ich wirklich überrascht. Hat aber den Vorteil, dass jeder von euch das Gewürz im Haus hat und diesen Snack ganz einfach nachmachen kann – ich habe einen California-Dip mit Walnüssen gemacht der dann auf Crackern angerichtet wurde. Mit einem Haps ist dieser kleine Snack weg!



### Zutaten für 20 Cracker:

20 Cracker

10 halbe kalifornische Walnusskerne + 2 EL kalifornische Walnüsse

70g Frischkäse

1 TL Paprikapulver

2 TL Worcestersauce

2 TL süß-scharfe-Chilisauce

2 TL Honig

8-10 Zweige Zitronenthymian + einige Blättchen zum dekorieren

### Zubereitung:

Nachos und Fingerfood serviere ich ja gerne mal mit einem California-Dip. Warum nicht auch eine Cracker-Variante zaubern? Mit diesem Ansatz geht es los – und es geht schnell.

Ich gebe den Frischkäse zusammen mit der Worcestersauce, der süß-scharfen-Chilisauce und dem Honig in ein Schüsselchen. Crémig rühren und mit Paprikapulver würzen. Die Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die 2 EL Walnüsse in kleine Stücke hacken. Beides unter die Crème heben. Abschmecken – sehr lecker. Zur Sicherheit gleich nochmal abschmecken... ja, schmeckt immer noch.

Diese California-Crème auf die Cracker verteilen und jeweils mit 1/4 Walnusskern (oder auch halben

Walnusskernen) und einzelnen Zitronenthymianblättchen garnieren.

Direkt auf den Tisch stellen damit die Cracker nicht weich werden.

Genau so schnell weg wie sie gemacht sind!

