

Selbst gemachtes Knäckebrot vom großen Ofenzauberer



Abbildung 1 Nach dem Rezept von Susanne Altschuh



Zutaten für einen Stein:

50g Sonnenblumenkerne
25g Sesam
25g Leinsamen
25g Kürbiskerne
50g Mehl
1/4 TL Salz
Ein bisschen Chiliflocken (optional)
20 ml Rapsöl
80 ml heißes Wasser
Geriebenen Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda)

Zuerst die trockenen Zutaten in der Nixe vermischen, dann das Rapsöl und das Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Das ganze 10 min ziehen lassen und danach mit dem Teigroller auf dem großen Ofenzauberer dünn ausrollen mit etwas geriebenen Käse bestreuen und das Ganze 20 Min./150°/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene backen.

Danach den Ofenzauberer herausholen und mit dem Pizzaschneider in Stücke schneiden und weitere 30 Min. weiter fertig backen. Die Stücke vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
Viel Spaß beim nachbacken.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberaterin mit Onlineshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**