

Elke und Renate schwärmten von diesem Knäckebrot:

100g Speisestärke (evtl. die Hälfte Dinkelmehl)

4 Esslöffel (EL) Sesam

2 EL Leinsamen

2 EL Kürbiskerne

2 EL Sonnenblumenkerne

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver

2 - 3 EL Rapsöl

Alles in 150 ml. kochendes Wasser einrühren und
10 min quellen lassen.

Backofen auf 150 Grad vorheizen, Umluft - sonst etwas höhere
Temperatur.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen
und die Masse darauf verteilen.

Zweites Backpapier auf die Teigmasse geben und gleichmäßig dünn auf
dem Blech ausstreichen.

Backzeit ca. 45 min bei 150 Grad.

Sehr lecker mit veganem Aufstrich!

