

Sesamknäckebrot

Zutaten:

250 g Dinkelmehl frisch gemahlen
250 g Haferflocken
120 g Sesam
60 g gemahlene Haselnüsse
2 El Sonnenblumenkerne
2 Tl Meersalz
½ l heißes Wasser
6 El Öl zum Schluss



Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und mindestens 30 min. ziehen lassen (oder besser über die Nacht). Die Masse dünn auf zwei Backbleche verteilt aufstreichen und bei 150°C (Umluft) ca. 7 min. backen. Anschließend in gleichgroße Quadrate oder Stangerl schneiden und fertig backen bis sich das Knäckebrot vom Blech löst. Das dauert noch ca. 70 – 90 min..

Los, geht die Knabberei. Serviert mit einem Topfenaufstrich, Käse oder mit Gemüse belegt schmeckt es auch köstlich.