

Knäckebrot

Zutaten:

50 g Sesam
50 g Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
120 g Grobe Haferflocken
150 g feiner Dinkelvollkornschrot oder
Dinkelvollkornmehl
1 Tl. Salz
1 Essl. Rapsöl
250 ml Mineralwasser



Zubereitung:

Aus den Zutaten in der kleinen Nixe mit dem Mix' n' Scraper einen weichen Teig rühren. Den Teig mit dem kleinen Streicher auf den Zauberstein streichen. Nach Gusto noch ein paar Körner drüberstreuen (Mohn etc.).

Für 10 min bei 160°C anbacken. Den Zauberstein plus kurz aus dem Ofen nehmen und mit dem Pizzaschneider Plus Rechtecke oder Rauten abteilen. Danach wieder für weitere 50 min. zurück in den Backofen schieben und fertigbacken. Nach dem Backen sofort mit dem kleinen Servierheber vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: kleine Nixe, Mix'n`Scraper, Zauberstein plus, kleiner Streicher, Pizzaschneider Plus, kleiner Servierheber, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN