

Hier das Knäckebrot-Rezept.

Viel Spaß und guten Appetit

*(Cirka 40 stk.)*

1½ dl Haferflocken

1 dl Sesam

1 dl Leinsamen

1 dl Sonnenblumenkerne

4½ dl Weizenmehl

2-3 TL Salz

1 TL Backpulver

1¼ dl Pflanzenöl

2 dl Wasser

Alle trockene Zutaten verrühren, Wasser und Öl dazugeben und alles mit einem Kochlöffel mischen. Den Teig in 2 Portionen teilen. Die Hälfte des Teigs zwischen 2 mit Öl bepinselten Backpapieren dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Knäckebrote z.B. mit einem Pizzaroller schneiden. 25 Minuten bei 180 Grad backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.