

Knäckebröt

Großer Ofenzauberer



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

130 g Dinkel oder Weizen

130 g Haferflocken

130 g gemischte Körner (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne etc.)

1 1/2 TL Salz

50 g Öl

400 g Wasser

Dinkel oder Weizen 30 Sek./Stufe 10 mahlen. Restliche Zutaten zugeben und alles 10 Sek./Linkslauf/Stufe 4 verrühren.

Die Masse 1 Stunde quellen lassen und auf dem Ofenzauberer streichen und 20 Minuten bei 160-170 Grad backen.

Dann in Stücke schneiden, evtl. geriebenen Käse darüberstreuen und nochmals ca. 20 Minuten backen (bis die Stücke „trocken“ sind)

Guten Appetit!