AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Skandinavien

KNÄCKEBROT MIT NÜSSEN UND KÄSE



Rezept: Nach 'Chia-Knäckebrot', Migusto, 15. 1. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das hausgemachte Knäckebrot mundet auch als Snack besser als viele Süssigkeiten. (+1 Std. backen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

75 g	Halbweissmehl	2 dl	Wasser
75 g	Feine Haferflocken	50 g	Samen
0.5 TL	Salz	50 g	Nüsse, grob gehackt
		50 g	Greyerzer Käse

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Haferflocken, Salz mischen, Wasser zugeben. 10 Min. ziehen lassen. Teig sollte nun gut streichfähig sein.
2. Backofen 180° C vorheizen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech bis an die Ränder gleichmässig dünn ausstreichen. Nun die Samen und Nüsse darüber streuen, leicht andrücken und zuletzt mit geriebenem Käse bestreuen.
3. Nach 15 Min. Backzeit das Knäckebrot mit einem Teigrad in Stücke Ihrer Wahl teilen. Während mind. 40 Min. weiterbacken. Gegen Ende regelmässig kontrollieren: Knäckebrot sollte knusprig, aber nicht dunkelbraun werden.