

Knäckebrot mit Honig-Dip



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Combair SE ab 2015

Knäckebrot

- 160 g Haferflocken
- 100 g Sonnenblumen-,
Kürbiskerne
- 65 g Haselnüsse
- 65 g Feigen, getrocknet
- 40 g gemischte Kerne, Leinsamen, Sesam, Chiasamen
- 1½ EL Rosmarinnadeln
- 1½ TL Salz
- 2 EL Rapsöl
- 400 ml Wasser, lauwarm

Haselnüsse und Feigen grob hacken. Rosmarinnadeln fein hacken. Für das Knäckebrot alle Zutaten mischen, 10 Minuten stehen lassen und dann zwischen zwei Blättern Backpapier direkt auf dem Blech auswallen. Über Nacht unabgedeckt stehen lassen.

Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft 160°C während 35 Min.

Knäckebrot wenden und ohne Backpapier weiterbacken.

Wenden

Heissluft 170°C während 18 Min.

Noch warm in Stücke schneiden.

Dip

- 125 g Frischkäse
- 1½ EL Honig
- ½ TL Salz

Für den Dip alle Zutaten mischen.



Zubehör

Kuchenblech

