



Käse-Cracker



Käse-cracker

- | | |
|----------|--|
| 130 g | Mehl (Dinkel-Vollkorn) |
| 130 g | Haferflocken |
| 130 g | gemischte Körner (Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen) |
| 1 1/2 TL | Salz |
| 35 g | Öl |
| 120 g | geriebener Käse |
| 400 ml | Wasser |

Viel Spaß!

Mehl, Haferflocken, Körner, Salz, Öl und Wasser mit einem Löffel rühren und 1 Stunde quellen lassen. Auf 3 mit Backpapier ausgelegte Bleche streichen (mit einem Tortenheber) und 10 Minuten bei 160°C Umluft backen. Mit einem Pizzaschneider in längliche Streifen schneiden und weitere 10 Minuten backen. Käse drüberstreuen und nochmals etwa 20 Minuten backen, bis die Streifen trocken sind.