

Leinsamen-Knäckebrot

Zutaten:

- 3 gemahlene EL Leinsamen
- 3 EL ganze Leinsamen
- Ein EL Sesam
- Ein Ei
- Eine Prise Salz

Durchführung:

1. Das Ei aufschlagen und mit dem Salz verquirlen, die Samen dazugeben sodass eine teigartige Masse entsteht (Falls der Teig zu flüssig ist kann noch ein Löffel Leinsamen hinzugegeben werden. Ziel ist ein fester Teig bei dem sich kein Ei absetzt)
2. Den Teig ca. 10 min ruhen lassen und dann so dünn wie möglich auf einem Backblech verteilen
3. Das Ganze ca. 12 min bei 170°C backen
4. Das noch heiße Knäckebrot anschließend in Stücke schneiden

Und fertig!