

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## Knäckebrot mit salzigen Nüssen

2 Bleche Knäckebrot

DAUER 75 Minuten

### Zutaten:

125 g Lorenz World Selection Salzmandeln und

Cashews gesalzen

120 g Mehl

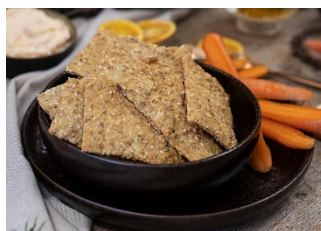
100 g Haferflocken

50 g Sesam

etwas Salz

350 ml Wasser

2 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl



### Zubereitung:

Die Nüsse hacken. Die gehackten Nüsse mit dem Mehl, den Haferflocken, dem Sesam und Salz vermengen. Das Wasser und Öl zügig mit den trockenen Zutaten verrühren.

Den Teig dünn auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche streichen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Heißluft für 15 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer oder Pizzarad in Stücke schneiden. Die Knäckebrot-Stücke bei 150 °C Heißluft für weitere 40 Minuten backen (= trocknen lassen).

Das Knäckebrot aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann bis zur Verwendung luftdicht verschließen.

Tipp: Dazu passen ein pikanter Paprikadip und Gemüsesticks zum Dippen.