

# Kürbiskern-Knäckebröt

Warum nicht einmal Knäckebröt selber backen? Das Rezept für Kürbiskern-Knäckebröt beispielsweise ist einfach, gesund und sehr lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

50 g	Chia-Samen
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	<a href="#">Kürbiskerne</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
50 g	Hafermehl
2 EL	Leinsamen
250 ml	Wasser
50 g	Vollkorndinkelmehl
2 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für das Kürbiskern-Knäckebröt das Dinkelmehl mit Chia-Samen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Salz, Leinsamen und Hafer mischen. Mit Wasser und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen zwei Stücken Antihaf-Backpapier so dünn wie möglich ausrollen, dann das obere Stück Backpapier vorsichtig abziehen, ohne den Teig zu beschädigen.
3. Den Teig in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden und auf das Backblech legen. Ca. 30-40 Minuten im Ofen backen. Wenn das Knäckebröt knusprig und goldbraun ist, herausnehmen und mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.

## **Tipp**

Das Kürbiskern-Knäckegebrot schmeckt wunderbar gebuttert und/oder mit süßem oder herzhaftem Aufstrich versehen.