

Früchtebrot-Nuss-Cracker

Das Rezept für die Früchtebrot-Nuss-Cracker ist ein gesunder, knuspriger Snack mit verschiedenen Nüssen und süßen Trockenfrüchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

250 g	Dinkelmehl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Natron
100 g	brauner Zucker
50 g	Leinsamen
200 g	Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashews, etc.)
75 g	Rosinen
125 g	getrocknete Früchte (Marillen, Pflaumen, Feigen, Cranberries, etc.)
300 ml	Vollmilch
150 g	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Für die **Früchtebrot-Nuss-Cracker** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Backpapier auslegen. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen. Milch und Joghurt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und auf der unteren Schiene etwa 60 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
2. Das Früchtebrot aus der Form lösen, in Folie wickeln und für etwa 2–2,5 Stunden in den Gefrierschrank legen – so lässt es sich besser schneiden. Danach in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 110 °C Umluft einstellen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Scheiben mit etwas Abstand darauf verteilen und etwa 70 Minuten

trocknen/backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Den Ofen ausschalten und die Früchtebrot-Nuss-Cracker bei leicht geöffneter Tür vollständig auskühlen lassen, damit sie schön knusprig werden.

Tipp

Die Früchtebrot-Nuss-Cracker passen hervorragend zu Käse, Aufstrichen oder einfach pur als gesunder Snack.