



Süßkartoffel-Knäckebröt

Zutaten 1 Blech

- 200 g Süßkartoffeln
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 70 g Haferflocken
- 65 g Leinsamen
- 100 g Haselnüsse, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 2 EL Rapsöl



Zubereitung

- Süßkartoffeln fein reiben.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.
- Teig zwischen zwei Bögen Backpapier legen und möglichst dünn ausrollen. Darauf achten, dass der Teig bis an die Ränder hoch kommt.
- Das obere Backpapier entfernen. Den Teig in gleiche Stücke schneiden oder das Knäckebröt nach dem Backen in unregelmäßige Stücke brechen.
- Das Backpapier mit den Knäcke-Teig auf ein Blech schieben. Bei unterer Einschubhöhe ca. 90 Min. backen. Es sollte trocken und knusprig sein.
- Auf einem Gitter abkühlen lassen.
- Damit das Knäckebröt knusprig bleibt, in einem luftdichten Behälter aufbewahren.