

# Knäckebrot

## Zutaten:

- 400 g Vollkornmehl (Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste oder alles gemischt)
- 1 TL Backpulver
- 80 g weiche Butter
- 160 ml warmes Wasser
- 1,5 TL Salz

Zum Bestreuen Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Haferflocken oder geriebener Käse.

## Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem etwas klebrigen Teig verarbeiten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, mit Wasser bepinseln, darauf die Körner streuen und diese etwas festdrücken. Mit einem Messer in Brotstücke schneiden. Den Teig bei 175° C etwa 30 – 40 Minuten backen.