

KÄSE- KNÄCKE BROT

mit Reibekäse
Gouda

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

3 Eier
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
50 g Chiasamen
50 g Sesam
50 g Kürbiskerne
1 TL Salz
100 g Heinrichsthaler Reibekäse, Gouda

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Für dieses schnelle und kinderleichte Knäckebrot mit Käse benötigt du einen Mixer bzw. Küchenmaschine. Als erstes die 3 Eier aufschlagen und komplett hineingeben, es folgen alle gewünschten Samen, Sonnenblumenkerne und etwas Salz. Ihr könnt jederzeit auch Nüsse oder z.B. Kokosraspeln dazu geben. Dieses Rezept ist wunderbar einfach auf den individuellen Geschmack, ganz nach eurem täglichen Appetit gestaltbar.

Das alles dann bei ca. 40 Sekunden vermengen und zerkleinern lassen. Diese Masse jetzt noch im Mixer ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Ofen könnt ihr jetzt vorheizen auf ca. 170 °C Ober- und Unterhitze.

Nach der Ruhezeit gebt ihr den Reibekäse hinzu. Auch hier könnt ihr ganz nach Belieben weniger oder mehr Käse beimengen. Alles zusammen dann noch einmal für ca. 20 Sekunden im Mixer verrühren. Damit ist der „Teig“ für unser Käse-Knäckebrot fertig.

Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen. Die Stärke eures Knäckebrotbestimmtes ihr auch hier wieder ganz individuell. Der eine mag es gern stärker z.B. für Häppchen, der andere eher als zarten Knabbersnack. Wenn alles gleichmäßig verteilt ist, ab in den Ofen und für ca. 20 min backen. Abhängig davon wieviel Käse ihr dem Teig zugegeben habt, entscheidet sich auch die Backzeit. Grundsätzlich gilt euer individueller Geschmack hinsichtlich des Bräunungsergebnisses.

Wenn das erreicht ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und unmittelbar, z.B. mit einem Pizzaschneider, in die gewünschten Teile schneiden. Dreieckig, viereckig, klein, groß oder vielleicht sogar mit größeren Ausstechformen. Wichtig ist, dass es im noch heiß-warmen Zustand passiert, bevor der gebackene Teig hart und brüchig wird.

Jetzt könnt ihr euer Knäckebrot unmittelbar genießen, als Unterlage für ein kleines Canapé oder eingepackt für den späteren Snack unterwegs. Im Kühlschrank aufbewahrt, bleibt es noch lange frisch.