

Buchweizencracker

Zutaten:

200 g Buchweizen
3 EL Schwarzkümmelsamen
8 EL Sonnenblumenkerne
½ TL Salz
1 TL Zitronensaft
1 TL Orangenschale, gerieben
½ TL Kardamom, gemahlen
250 g Sodawasser
1 EL Agavendicksaft
30 g Olivenöl

Zubereitung:

1. Buchweizen in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 mahlen
2. 2 EL Schwarzkümmel zugeben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
3. 5 EL Sonnenblumenkerne, ½ TL Salz, 1 TL Zitronensaft, Orangenschale, Kardamom, 200 g Sodawasser, Agavendicksaft und Öl zugeben, 10 Sek./Stufe 4 mischen und mit dem Spatel nach unten schieben. Teig 10 Minuten quellen lassen. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
4. 50 g Sodawasser zugeben und nochmals 5 Sek./Stufe 4 mischen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig mit einer Teigkarte sehr gleichmäßig hauchdünn aufstreichen, mit den restlichen 3 EL Sonnenblumenkernen und 1 EL Schwarzkümmel bestreuen. Cracker ca. 20-25 Minuten (175°C, Umluft) hellbraun und knusprig backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit Bleche tauschen. Cracker kurz auskühlen lassen, in Stücke brechen und servieren.

Wenn die Cracker noch nicht ganz knusprig sind, die dickeren mittleren Teile in Stücke schneiden, umdrehen und nochmals für ein paar Minuten in den Backofen geben.

Servieren Sie einen Dip oder Frischkäse zu den Crackern. Aufstriche und Dips mit Roten-Rüben passen besonders gut.

Gutes Gelingen!

Eure

