

Knäcke Brot

Sobald die eisigen Tage vorbei sind und es wieder wärmer wird, können Wildkräuter wie Bärlauch und Brennnessel gesammelt und fein geschnitten in einem Knäcke Brot verarbeitet werden. Wer lieber herkömmliche Küchenkräuter verwendet, probiert das Rezept mit Rosmarin aus. Vielleicht mundet aber auch eine Currymischung oder ein feines Salz, z. B. aus Bex im Kanton Waadt. Sesam geschält oder schwarz entfaltet sein nussiges Aroma wunderbar auf dem knusprigen Gebäck. Probieren Sie aus, was Ihnen am besten schmeckt.

Das Knäcke Brot kann gut in einer Blechdose über eine Woche aufbewahrt werden. Eine feine Zwischenmahlzeit, ein Schulznüni oder zum Apéro mit Kräuterquark gereicht eine überraschende Abwechslung!



Zutaten:

500g Mehl
2 KL Salz
2-3 EL frische Kräuter, fein geschnitten
oder getrocknete Kräuter, frisch gemörsert
nach Belieben Curry und Sesam
325g nature Joghurt oder
200g Mascarpone und 125g nature Joghurt
60g flüssige Butter



Zubereitung:

Alles zusammen mischen, zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen und eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig halbieren und zu 2 Rechtecken oder Rondellen dünn auswallen.

Evtl. zusätzlich beim Auswallen (Kräuter-) Salz oder Sesam miteinarbeiten.

Mit Gabel ausgiebig einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden.

Mit Teigrädli oder Messer Stücke einkerben.

Backen:

Bei 200°C während 10 – 15 Minuten.

Je höher der Fettgehalt der Zutaten, desto weicher wird der Teig und desto länger braucht es beim Backen. **Backregel:** das Knäcke Brot darf nicht mehr weich sein und muss sich als ganze Platte anheben lassen.

