

# Rosmarin-Knäckegebrot



08. JUNI 2020

Rezepttipp

– der Woche

## ZUTATEN

Für 2 Backbleche

150 g Vollkornmehl

120 g Milch

20 g Butter

2 Rosmarinzweige

½ TL Salz

Pfeffer, Kräuter nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

Die Kräuter ganz klein hacken.

Alle Zutaten miteinander verkneten. Wenn der Teig sehr klebt, noch mehr Mehl hinzufügen.

Den Teig 1 mm dick ausrollen.

Stücke in der gewünschten Größe ausschneiden und auf das Backblech mit Folie oder Backpapier legen.

Teigstücke auf dem Blech noch einmal ganz dünn ausrollen.

Mit einer Gabel einstechen.

Bei 170°C ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

## UNSER TIPP

Dieses Knäckegebrot schmeckt ganz wunderbar mit Feta-Käse und Oliven. Natürlich könnt ihr auch andere Kräuter ausprobieren – seid kreativ!

Falls die Lust auf etwas zum Knabbern zu groß wird, lässt sich unser Knäckegebrot auch wie Kracker essen – und ist sicher gesünder und leckerer als Chips!