



## AROMATISCHE SAATENCRACKER

Raffiniertes Snackrezept für jeden Fernseh- oder Spielabend.  
Diese Crackers eignen sich auch wunderbar zum Verschenken.

Für ca. 60 Stück:

- 250 g Saatenmix (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen)
- 1 ½ TL Salz
- 2 EL Öl
- 100 ml Wasser
- 50 g Mehl Typ 630
- 1 EL Speisestärke
- 1 Zweig Rosmarin \* oder 1 TL getr. Rosmarin
- Backpapier

Backofen auf 190° C vorheizen.

Rosmarin kalt abrausen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken.

Saatenmix, Salz, Öl, Wasser, Mehl, Rosmarin und Speisestärke mit den Händen zu leicht feuchtem Teig verkneten.

Mit angefeuchtem Teelöffel Teigportionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, etwas flach drücken (ca. 3 cm) und 12 – 13 Minuten backen.

Crackers abkühlen lassen und in Blechdose verpacken.

\* Zum Würzen empfehle ich auch Curry, Paprikapulver, Chili, Zimt, Muskatnuss oder Koriander!!!