



## Leckeres Glutenfreies Knäckebrot

für 2 große Backbleche

**Vorbereitung:** ca. 25 Minuten

**Garzeit:** 25 Minuten

Nüsse nach Wahl,  
z.B.

70 g Mandeln

100 g Haselnüsse

25 g Pekannüsse

25 g Walnüsse

50 g Sesam

50g Leinsamen

Kleinhacken oder - mahlen

250 g Kastanienmehl

1 Eßlöffel Traubenkernmehl (nicht unbedingt notwendig, aber gut als Radikalfänger)

180 g Amaranth- oder Quinoapuffs

Dazugeben

2 Teelöffel Salz

6 Eßlöffel Olivenöl

400 ml Wasser

### Zubereitung

Den Ofen auf 250°C vorheizen

Alles mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine gute 5 Minuten verrühren.

Den Teig halbieren und beide Hälften gleichmäßig dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche ausrollen.

Dafür den Teig erst glattstreichen und dann das gesamte Backblech mit Frischhaltefolie abdecken.

Jetzt kann man - ohne festzukleben – ausrollen...

Zum Schluss mit einem kleinen Messer in brotgroße Stücke einritzen.

Jetzt die Bleche in den Ofen schieben und bei 250°C 7 Minuten backen.

Dann auf 200°C herunterstellen und weitere 12 Minuten backen

Dann auf 180°C herunterstellen und weitere 8-10 Minuten backen.

Das Knäckebrot vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Anschließend probieren und genießen und für weitere Genüsse in einer Brotdose aufbewahren.

Guten Appetit!