

Sesamcracker

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/3 T (33 g) Sesam
1 1/3 T (200 g) Weizenmehl
1/3 T (50 g) Sojamehl
1 TL Salz
1/4 T Sonnenblumenöl
1/2 T Wasser

- Sesam in der trockenen Pfanne rösten.
- Mit den beiden Mehlsorten und dem Salz mischen.
- Mit Öl und Wasser verkneten.
- 2-3 mm ausrollen, in zwei Finger breite, fingerlange Rechtecke schneiden.
- Bei 180°C ca. 25 min. backen.