Knusperbrot zum Dippen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Speisestärke, 4 Esslöffel Sesam, 2 Esslöffel Leinsamen, 2 Esslöffel Kürbiskerne, 2 Esslöffel Sonnenblumenkerne, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Paprikapulver, 3 Esslöffel Rapsöl, 150 ml kochendes Wasser.

Die Vorbereitungen:

Backofen 150 Grad (Umluft) vorheizen.
Backblech hauchdünn ölen, Backpapier auflegen, es haftet dann am Blech.

Die Zubereitung:

Speisestärke mit Samen, Kernen und Gewürzen mischen, Öl untermischen, kochendes Wasser einrühren, alles 15 Minuten quellen lassen. Masse auf das vorbereitete Backpapier geben, ein zweites darüber legen und die Masse gleichmäßig verteilen. Das Blech für 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach dem Erkalten in Stücke brechen.
Dazu passt ein Dip aus
250 g Quark
100 g Schmand
4 Esslöffel Milch
1 Tüte Zwiebelsuppe