

Knäckebrot - Buchweizen

Kategorien: Brot, Backen

Zutaten für: 25 Scheiben

200	Gramm	Buchweizenkörner
200	Gramm	Roggenkörner
2	Teel.	Weinstein-Backpulver
1	Teel.	Gemahlener Kümmel
1	Teel.	Meersalz
100	Gramm	Butter
250	Gramm	Trockener Magerquark
0,1	Ltr.	Milch
		Butter fürs Backblech

Anleitung:

Das Getreide zu feinem Mehl mahlen und mit dem Backpulver, dem Kümmel und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen auf das Mehl schneiden und den Quark hinzufügen. Alle Zutaten verrühren, nach und nach die Milch dazugeben. Den Teig zuletzt kräftig durchkneten und zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer oder mit dem Teigradchen zu 6 x 10 cm großen Platten schneiden. Die Platten auf das Backblech legen und mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen. Die Knäckebrote auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen schieben, den Backofen auf 200° schalten und die Brote 20 bis 25 Minuten backen, bis sie fest und brüchig sind. Die Knäckebrote mit etwas kaltem Wasser besprühen, auf einem Kuchengitter abkühlen und trocknen lassen.