

Dinkelkräcker mit Kräuterpaste

Südsteiermark

Zutaten

1 kg Dinkelmehl
10 dag Sesam
10 dag Butter
3 Kl Salz
3/4 l Milch

Wildkräuterpaste:

Ca. 70 g Wildkräuter (Giersch, Brennessel, Schafgarbe, Spitzwegerich, Gundelrebe, Löwenzahn...)



Zubereitung

Kräcker: Mit allen Zutaten einen festen Teig bereiten und in ca 10 Teile teilen, diese dünn ausrollen, auf ein Blech geben, mit dem Teigrad in Stücke schneiden und hell backen.

Wildkräuterpaste:

Die Wildkräuter klein schneiden und in 100 ml Olivenöl oder Rapsöl pürieren, 50 g gemahlene Kürbiskerne trocken anrösten zerreiben und unter die Kräutermasse mengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

www.naturparke-steiermark.at

Dinkelkräcker mit Kräuterpaste

Südsteiermark

Zutaten

1 kg Dinkelmehl
10 dag Sesam
10 dag Butter
3 Kl Salz
3/4 l Milch

Wildkräuterpaste:

Ca. 70 g Wildkräuter (Giersch, Brennessel, Schafgarbe, Spitzwegerich, Gundelrebe, Löwenzahn...)



Zubereitung

Kräcker: Mit allen Zutaten einen festen Teig bereiten und in ca 10 Teile teilen, diese dünn ausrollen, auf ein Blech geben, mit dem Teigrad in Stücke schneiden und hell backen.

Wildkräuterpaste:

Die Wildkräuter klein schneiden und in 100 ml Olivenöl oder Rapsöl pürieren, 50 g gemahlene Kürbiskerne trocken anrösten zerreiben und unter die Kräutermasse mengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

www.naturparke-steiermark.at