

## Sunde Knækbrød

- 1 dl hørfrø ( malet )
- 1 dl solsikkekerner ( malet )
- 1 ps knækbrødsblanding ( ca. 5 dl )
- 1 dl græskarkerner el. solsikkekerner el. hørfrø el. sesam
- 2 spsk HUSK
- 2 tsk bagepulver
- 2 tsk salt
- 4 dl vand

rulles ud ml. 2 bagepapir - brug først fingrene til at brede det ud - derefter kagerulle ( fjern det øverste bagepapir og skær ud i stykker, så de er nemme at knække efter bagning )

160 gr - ca. 1 ½ time ( mærk på dem - de skal være tørre )

efter bagning - fjern bagepapir straks og ligges på bagerist til de er kolde - opbevares bedst i småkagedåse el. glas - IKKE plastic beholder ;o)

mvh Lene