



## **Rezept Pizza Kräcker von Ute Ludwig**

### **Zutaten für ca. 2 Einschübe**

60 g goldene Leinsamen

85 g Mandeln

2–3 Tomaten

1 rote Paprika

2–3 EL Olivenöl

1 Hand voll frische

Basilikumblätter

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL getrockneter Oregano

1 TL Salz

### **Zubereitung**

Leinsamen in der doppelten Menge Wasser etwa 2 Stunden quellen lassen.

Die Mandeln zu Mehl mahlen. Tomaten und Paprika putzen und klein schneiden. Gequollene Leinsamen, gemahlene Mandeln und alle restlichen Zutaten in die Küchenmaschine mit S-Messer geben und konsistent mixen.

Mit einem Esslöffel auf der Dörrfolien zu kleinen, runden und flachen Crackern formen.

Etwa 12 Stunden dörren, die erste Stunde bei 63 °C, dann bei 42 °C weiterdörren. Nach etwa 3 Stunden wenden und ohne Dörrfolie weiter trocknen.

**Tipp:** Luftdicht verschlossen halten sich die Cracker über Monate.