

Kartoffelkräcker

Zutaten:

300 g	Dinkelmehl
250 g	Kartoffeln, gekocht und durchgedrückt
125 g	Butter
1 Prise	Salz
2 Eßl.	Leinkuchen
1	Eigelb
1 Eßl.	Milch
	Leinsamen

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die gekochten Kartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Mit Mehl, Butter, Leinkuchen und Salz zu einen glatten Teig kneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle ausrollen.

Mit Jahreszeit gemäßen Plätzchenförmchen ausstechen,

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb und Milch verquirlen und mit einem Pinsel die Kräcker bestreichen.

Die Kräcker können mit Leinsamen, Sesam oder ähnlichen bestreut werden.

Anschließend im Backofen bei 170 °C 15 Minuten backen.

