



Falafelkräcker

200 g Weizenmehl
200 g Kichererbsenmehl
5 g Salz
3 g Schwarzkümmel
1 Tl Backpulver
120 ml Wasser
50 ml Sonnenblumenöl
50 g Sesampaste (nach Belieben)

Grieß zum Auswellen

2 El Sonnenblumenöl
1 El Schwarzkümmel
1 El Sesam
grobes Salz

Backofen auf 170°C Umluft aufheizen. Rezept ergibt 2 Bleche Falafelkräcker.

Kichererbsenmehl, Weizenmehl mit den Salz, Schwarzkümmel, Backpulver, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken kneten, bei Belieben Sesampaste mit dazu geben. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Je die Hälfte des Teiges auf einem Bogen Backpapier ca. 2mm dick mit Hilfe von etwas Grieß auswellen und dann das Backpapier je auf ein Backblech ziehen.

Den Teig mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Schwarzkümmel und Salz bestreuen. Mit einem Pizzaroller in kleine Quadrate schneiden und ca. 12-15 Minuten bei 170°C Umluft backen.

Kräcker in einer Blechdose aufbewahren.

Mohnbutter



200 g Butter
½ Bund Schnittlauch
25 g Mohn ganz oder gemahlen
20 ml Mohnöl

Butter etwa 30 Minuten vor Verarbeitungsbeginn aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.

Schnittlauch waschen und fein hacken.

Ganzer Mohn in der Pfanne leicht anrösten ohne Öl und danach anmörsern oder gemahlene Mohn dafür verwenden.

Mohnöl und weiche Butter schaumig schlagen, Mohn und Schnittlauch unterrühren.

Mohnbutter pikant mit Salz, Pfeffer bei Belieben mit Muskatnuss abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in kleine Röschen auf ein Backpapier aufspritzen und kaltstellen, ggf. auch portionsweise eingefrieren.

Eignet sich prima zur den Falafelkräcker oder als Brotaufstrich.