

Knapperige amandelcrackers

Ingrediënten

- 1 ei
- 100 g amandelmeel
- 40 g gemengde zaden en pitten (bijvoorbeeld lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en pompoenpitten)
- Snuf zout
- (½ tl knoflookpoeder of kruiden naar smaak = optioneel)
- 1–2 el water indien nodig

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170°C (boven- en onderwarmte).
2. Meng het amandelmeel, de zaden en pitten, het zout en eventuele kruiden in een kom.
3. Voeg het ei toe en meng tot een samenhangend deeg.
4. Is het deeg erg droog? Voeg dan 1 eetlepel water toe en meng opnieuw.
5. Leg het deeg tussen twee vellen bakpapier en rol het zeer dun uit (ongeveer 2–3 mm).
6. Verwijder het bovenste vel bakpapier en snijd het deeg alvast in vierkantjes of rechthoekjes.
7. Bak 15–20 minuten, tot de crackers goudbruin zijn. Houd de laatste minuten goed in de gaten; dunne randen kleuren sneller.
8. Laat volledig afkoelen. Dan worden ze extra knapperig.
9. Breek of snijd langs de voorgesneden lijnen.

Variaties

- Voeg 1 tl rozemarijn of tijm toe voor een hartige smaak.
- Meng 1 el chiazaad door het deeg voor extra vezels.
- Strooi wat extra sesamzaad of maanzaad bovenop vóór het bakken.
- Deze hoeveelheid levert ongeveer 20–25 kleine crackers op, afhankelijk van hoe dun je ze uitrolt. Wil je gelijk meer crackers, doe de ingrediënten keer 2.
- De crackers zijn in een luchtdichte bak vrij lang te bewaren.