

## Rote Gemüsecracker



### ZUBEREITUNG

#### Crackerbasismasse

Für die Basismischung geben Sie alle Zutaten zusammen in eine Schüssel und vermengen Sie alles zu einem klebrigen Teig.

#### Rote Gemüsecracker

Lassen Sie die Tomaten abtropfen und drücken Sie überschüssiges Wasser aus. Schneiden Sie die Tomaten klein und hacken Sie den Knoblauch. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und vermengen Sie alles zu einem klebrigen Teig. Geben Sie die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schieben Sie dieses bei 37°C am besten über Nacht in den Ofen.

### ZUTATEN

#### Crackerbasismasse

Ergibt 1 Backblech

**400 Gramm** Geschrotete  
Leinsamen

**500 ml** Wasser

**1 TL** Salz

**300 Gramm** Sesam

**1 TL** Agavensirup

#### Rote Gemüsecracker

Ergibt 1 Backblech

**250 Gramm** Crackerbasismasse

**100 Gramm** Getrocknete,  
eingeweichte  
Tomaten

**50 Gramm** Dunkler  
Balsamicoessig

**1** Knoblauchzehe

**1 TL** Paprikapulver

#### Arbeitszeit:

Ca. 40 Minuten

#### Backdauer:

eine Nacht

#### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk