

# Kichererbsen-Cracker



## Zutaten

Für je 4 Personen

140 g Kichererbsenmehl  
60 g Dinkelmehl (630er)  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz  
¼ TL Paprikapulver  
¼ TL Zwiebelpulver  
¼ TL Knoblauchpulver  
¼ TL Majoran  
¼ TL Rosmarin  
¼ TL Koriander  
2 TL Olivenöl  
75 ml Wasser

Dinkelmehl zum Ausrollen  
1 TL ungeschälter Sesam  
1 TL schwarzer Sesam

## Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, Öl hinzufügen und langsam das Wasser dazugeben, bis sich ein Teig formen lässt. Mit den Händen mischen und kneten, bis er glatt ist.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier dünn und gleichmäßig ausrollen. Sesam auf dem Teig verteilen und mit dem Nudelholz vorsichtig einarbeiten.

Mit einem Pizzaschneider längs und quer den Teig in Stücke schneiden. Vorsichtig das Backpapier mit den Crackern auf ein Backblech ziehen.

Im Ofen etwa 10-15 Minuten backen (bis sie goldbraun und knusprig sind).