



Benötigte Zutaten

Eiaufstrich

| | |
|-------|-----------------------------|
| 200 g | Premium Frischkäse Natur |
| 100 g | Premium Teebutter |
| 3 | Eier (gekocht) |
| | Schnittlauch |
| | Salz, Pfeffer |

Knäckebrötchen

| | |
|---------|-------------------|
| 100 g | Weizenmehl |
| 60 g | Roggenmehl |
| 100 g | Haferflocken |
| 75 g | Sonnenblumenkerne |
| 50 g | Kürbiskerne |
| 50 g | Sesam |
| 1 Prise | Salz |
| 2 EL | Olivenöl |
| 350 ml | Wasser (warm) |

Eiaufstrich

mit selbstgemachten Knäckebrötchen

Anleitung

Eiaufstrich

1. Die Eier in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse abrühren.

2. 1 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Wer zusätzlich auch noch (Oster-)Schinken übrig hat, kann auch den noch (klein geschnitten) zur Masse hinzufügen.

3. Alle Zutaten mit Wasser zu einem dickflüssigem Brei mischen und möglichst dünn auf ein Backblech aufstreichen.

4. Bei 170 Grad rund 15 Minuten anbacken, danach mit einem Pizzaschneider in Rechtecke schneiden und weitere 40 Minuten fertig backen.

5. Auskühlen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten