



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 Fernsegarten