**REZEPTTIPP DES MONATS**

**Emmer-Knusper-Kräcker**   
Mit Emmervollkornmehl von der SchapfenMühle

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das verschieden, mehrere enthält.  Automatisch generierte Beschreibung  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Emmervollkornmehl\_Kraecker\_Rezept.jpg  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für Emmer-Knusper-Kräcker:**   * 240 g SchapfenMühle Emmervollkornmehl * 300 g Wasser, handwarm * 120 g Sonnenblumenkerne * 90 g Sesam * 60 g Leinsamen * 60 g Kürbiskerne * 60 g Öl * 8 g Salz |
| **Zubereitung:**   1. Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. 2. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zu einer homogenen Masse verrühren. Nicht kneten! 3. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Löffels gleichmäßig, möglichst dünn, verstreichen. 4. Beide Bleche zusammen in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15 Min. backen. 5. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Masse mit Hilfe der Teigkarte oder eines Messers in kleine Rechtecke teilen. 6. Danach die Bleche wieder in den Ofen schieben und weitere ca. 55 Min backen. | |
| **Zubereitungszeit für Emmer-Knusper-Kräcker:** ca. 15 Minuten | **Genießertipp:** Die Masse kann nach Belieben mit z. B. Paprika gewürzt oder ca. 20 Min. vor Ende der Backzeit mit Käse bestreut werden.  **Zubereitungstipp vom Profi**: Bei Emmermehl muss darauf geachtet werden, dass der Teig nicht überknetet wird. |

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** www.instagram.com/schapfenmuehle

**LinkedIn:** www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle-Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com