



Kate's knækbrød

7 dl	gerne en Danskvand + lunkent vand
½ tsk.	bagepulver
1 tsk.	salt
1 tsk.	vaniljesukker
2	æg
125 g	smør eller margarine
300 g	Gyldenlund Purpurmél
	Lidt frø eller kerner efter egen smag – hørfrø, solsikke, græskar eller lignende

Rør dejen sammen og stil den til hævnning i ½ time.

Del dejen på to stykker bagepapir og rul den ud – så tyndt som muligt.
Rids knækbrødets størrelse ud med en kniv eller pizzahjul.

Bag knækbrødet i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 15 minutter.

Velbekomme

