



# Thermomix Ketocrackers

## Ingrediënten

- 100 g Parmezaanse kaas, in stukjes (2-3 cm)
- 100 g lijnzaad
- 150 g rauwe amandelen
- 3 eieren
- 150 g water
- 50 g pompoenpitten
- eventueel zout naar smaak
- gemalen zwarte peper

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed 2 bakplaten (30 x 40 cm) met bakpapier en zet apart.
- Doe Parmezaanse kaas en lijnzaad in de mengbeker en rasp **10 sec/snelheid 10**.
- Voeg amandelen toe en hak **10sec/snelheid 7**.
- Schraap de zijkanten van de mengkom met een spatel naar beneden.
- Voeg eieren en water toe en mix **10sec/snelheid 4**.
- Schraap met de spatel de zijkanten van de mengbeker naar beneden en mix nog **5sec/snelheid 4**.
- Breng het mengsel over op voorbereide bakplaten en smeer het met een spatel uit tot een dikte van 3 mm. Bestrooi met pompoenpitten, zout en peper
- Bak gedurende 20 minuten (160°C).
- Haal beide bakplaten uit de oven en draai ze om. Keer terug naar de oven voor 10-15 minuten (160°C) of tot ze knapperig zijn. Leg op een rooster en laat volledig afkoelen.
- Bewaar in een afsluitbare doosje in de voorraadkast tot het klaar is om te serveren.