

Dalapferd Knäckebröd

„Hoppe hoppe Reiter, wenn er fällt dann schreit er...!“ Schreien werden Ihre Liebsten auch bei diesem Geschenk, aber vor lauter Begeisterung über die kleinen, niedlichen Pferdchen.

Zutaten:

2TL Kümmel
(kann auch weggelassen werden)
200g Roggenmehl
200g Weizenmehl
250ml Wasser
250ml Milch
50g Hefe
2TL Salz

1 Wasser und Milch mischen und auf Zimmertemperatur bringen. Die Hefe darin auflösen, Kümmel und Salz dazu geben und nochmals gut verrühren.

2 Das Mehl nach und nach zugeben und einen schönen Teig kneten. Danach den Teig mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, gleichmäßig dünn ausrollen, ausstechen, auf ein Backblech geben und mit einer Gabel einstechen.

4 Das Ganze bei 250 Grad für etwa 10 bis 15 Minuten in den Backofen und schon sind die Knäckebröt-Pferde fertig.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

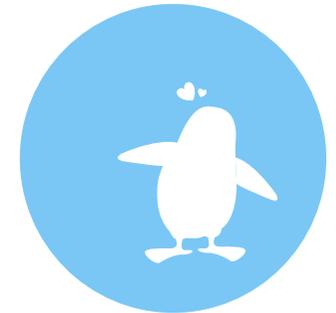
Blogautor: Michèle
von lililotta.blogspot.de

Michèle präsentiert auf Ihrem Blog ihre DIY-Projekte, Rezepte, Einrichtungsideen und Fotografie.



Verpackungsidee

Aufkleber



Materialien:

DIN A4 Papier
Schere
Kleber

Frühstückstüte
Büroklammer
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger unten können ausgeschnitten und aufgelegt werden. Zum Verschließen die Tüte oben umknicken und einfach mit einer Büroklammer befestigen.