

Biertreber-Cracker



Seitdem ich Bier braue fällt bei mir immer wieder mal reichlich Treber an. Treber ist der anfallende Rückstand des Braumalzes. Man kann ihn zur Fütterung von Tieren verwenden oder einfach auf dem Kompost entsorgen. Ooooooder: man macht was Leckeres draus...

Eine Möglichkeit ist ja den Treber zu Brot zu verbacken. Allerdings kann ich gar nicht so viel Brot essen wie ich daraus backen könnte. Und so hab ich mich etwas schlau gemacht was noch so alles geht. Im Grunde genommen alles, wo Körner rein kommen kann man auch Treber mit rein machen, das ist ein guter Ballaststoff und sorgt nebenbei noch für ein kräftiges Aroma. Ich hab also ein Rezept für Knäckebrötchen meiner Freundin Nadine genommen und es "modifiziert". Und heraus kam ein Suchtmittel.

Die Zutaten:

- 120g Dinkelvollkornmehl
- 120g Haferflocken
- 100g Sonnenblumenkerne
- 50g getrockneter Treber (wenn man frischen Treber nimmt muss die Menge an Bier etwas reduziert werden und die Backzeit verlängert sich)
- 30g Kürbiskerne
- 40g Sesam
- 40g Leinsamen
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 400-450 ml dunkles oder Schwarzbier (wenn es sehr malzig schmeckt ist es perfekt)

Alle Zutaten in der Küchenmaschine vermengen bis eine klebrige, aber gut zu verstreichende Masse entsteht. Also das Bier nach und nach zugeben. Den Rest kann man ja in sich

selbst entsorgen Backofen auf 170 Grad Umluft einstellen, 2 Backbleche mit Backpapier belegen und die Masse gleichmäßig dünn drauf verstreichen. Wirklich so dünn wie möglich! Die Menge langt idR um 2 Bleche sehr dünn zu belegen.

Ab in den Ofen und nach 15 Minuten kurz raus holen und mit nem [Pizzaroller](#) in kleine Stücke mit etwa 3×3 cm “rollern”. Wer mag, streut noch etwas grobes Meersalz drauf. Aber nicht viel. Wieder rein in den Ofen und etwa 35-45 Minuten weiter backen. Unbedingt nach 35 Minuten mal schauen, oft langt diese Zeit schon. Ist die Masse anfangs sehr feucht, ruhig ein paar Minuten länger. Bleche raus, abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Vorsicht, die Teile machen echt süchtig! Grüße gehen raus ans [Brauhaus Nolte](#) in Lüneburg! Die haben mich mit dem [Brauseminar](#) angefixt mit dem Brauen anzufangen.

Der Beitrag enthält Amazon Affiliate-Links.