

# *Vegane Sesam Cracker mit cremigem Basilikum Tofu Dip*

6-8 Personen

## ZUTATEN

Für die Cracker:  
200 g Weizenmehl  
(Type 405)  
3 EL Sesam  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver

etwas Sesam als Topping

Für den Dip:  
ca. 300 g Seidentofu  
2 Handvoll Basilikumblätter  
½ TL Salz  
1 Knoblauchzehe  
etwas Zitronensaft

etwas Olivenöl als Topping



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Etwa 120 ml Wasser dazu geben und alles zu einem nicht zu klebrigen Teig verkneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl einarbeiten.

Den Teig auf Backpapier dünn ausrollen und mit Sesam bestreuen. Das Backpapier samt Crackerteig auf ein Backblech ziehen und für etwa 12-15 Minuten auf Einschubhöhe 3 goldgelb backen. Die Backzeit ist von der Dicke des Teiges abhängig.

## *Vegane Sesamcracker mit cremigem Basilikum Tofu Dip*

### ZUBEREITUNG

Für den Dip Basilikumblätter verlesen und die Stiele abzupfen. Knoblauch schälen. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl cremig mixen.

Die Sesamcracker aus dem Backofen nehmen und einige Minuten am besten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend in Stücke brechen.

Den Dip in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit den veganen Sesamcrackern servieren.

Tipp: Die Cracker sind schnell gemacht und eignen sich perfekt für einen Filmeabend oder für Zwischendurch als gesunder Snack. Sesam enthält sehr viel Eisen, Kalzium und Selen. Basilikum liefert Proteine, Vitamine und schmeckt obendrein einfach lecker.

Die Cracker sind luftdicht verpackt bis zu sieben Tage haltbar.