



GEBACKEN 09.2019



KRETA KEKSE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

100 g Schafskäse light
100 g Corned Beef
150 g Ajvar
30 g Peperoni (Glas)
4 Eier
1 EL Öl (hitzebeständig)
1 TL Rosmarin getr.
5 Minzblätter (frisch)
od. Teebeutelinhalt Minze
Knobi nach Geschmack
125 g Kartoffelmehl
25 g Kürbiskernmehl
100 g Dinkelmehl 1050
Würzsalz n. Geschmack
(evtl. Wasser bis z. Teigkonsistenz)

Glutenfreie Variante:

Anstatt Kürbiskern- u. Dinkelmehl
130 g Buchweizenmehl verwenden!

ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehle) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehle dazu, gut verrühren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"-Konsistenz verarbeiten.
- Ca. 15 Min. ruhen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft
Gr. S: ca. 40-50 Min.



Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

TIPP

Als Knabberei eignen sich kleine
Keksgrößen am besten!

Guten Appetit!

