



GLÜHWEIN STERNE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

250 ml Hunde-Smoothie
(hier: „Glühwein“ Pute
v. Smoothie Dog)
1 EL Öl (flüssig)
180 g Buchweizenmehl
100 g Hafermehl glutenfrei
(oder Haferflocken gemahlen)

Rote-Beete-Pulver
(für die Marmorierung)

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten verrühren und zu einem formbaren AUSSTECHTEIG verarbeiten,
- evtl. etwas Mehl ergänzen
- ca. 20 Min. quellen lassen
- Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Für die Marmorierung des Teiges einfach etwas Rote-Beete-Pulver auf den ausgerollten Teig streuen und nochmals drüber rollen.

BACKZEIT:

bei 160° C / Umluft
ca. 25-30 Min

(bei Bedarf nachdörren)

Menge:

ca. 2 Bleche

