



© BÄCKEN | 2.2019



ZIEGENSALSA KEKSE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Hähnchenbrust gekocht
- 200 g "Salsa-Dip" (Glas)
- 4 Eier
- 1 EL Öl (hitzebeständig)
- 1 TL Thymian getr.
- 1 TL Oregano getr.
- Knoblauch
- Würzsalz
- 125 g Maisstärke
- 25 g Kürbiskernmehl
- 100 g Dinkelmehl
(evtl. Wasser bis z. Teigkonsistenz)

Glutenfreie Variante:

Anstatt Dinkelmehl,
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!

