



GEBACKEN 11.2019



BRATWURST KEKSE SÜSSKARTOFFEL & BLAUKRAUT

von Katja Kleffner



ZUTATEN

- 125 g Geflügelbratwurst
(vorgebrüht, ohne Haut)
- 100 g Süßkartoffeln
(roh/geschält)
- 125 g Blaukraut
(Glas, küchenfertig, abgetropft)
- >> Flüssigkeit auffangen!! <<
- 1 TL Senf mittelscharf
- 5 Eier (M)
- 1,5 EL Öl (hitzebeständig)
- 175 g Kartoffelmehl
- 140 g Buchweizenmehl
- 35 g Hanfmehl
- Pfeffer, Salz, Koriander
(nach Geschmack)
- Blaukrautflüssigkeit
(bis z. Teigkonsistenz)



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.

Menge: ca. 4 Vollblech-Matten Gr. S

Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

TIPP

Als Knabberei eignen sich kleine Keksgrößen am besten!

