

# Softies



GEBACKEN 11.12.2024

## HIRSE SOFTIES BIRNENQUARK

von Katja Kleffner

### ZUTATEN

- 150 g Birnenmus (Babyglas)
  - 150 g Magerquark
  - 1 TL Kokosöl (flüssig)
  - 130 g Hirseflocken (gemahlen)
  - evtl. Wasser
- (bis zur Teigkonsistenz Grießbrei)

### ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Hirse) miteinander verrühren.
- Hirseflocken dazu, gut verrühren und zu einem breiigen Teig verarbeiten. Dicker als der klassische Backmattenteig!
- ca. 10 Min. quellen lassen
- evtl. am Ende etwas Wasser ergänzen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

### BACKZEIT:

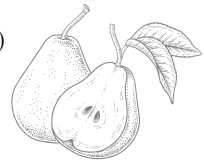
180° C / Umluft (vorheizen)  
ca. 25-35 Min  
(je nach Größe/Dicke)

### Menge:

ca. 2 Vollblech-Matte (Gr. M)

### LAGERUNG:

ca. 2-3 Tage im Kühlschrank (luftdicht)  
und/oder einfrieren und nach Bedarf  
auftauen.



### Alternativen:

Hafer, anstatt Hirse und andere geeignete Babygläser (Gemüse od. Obst).

