



SELBSTGEBACKEN 30.04.2022



GOLDENE ZIEGENKÄSEHERZEN MIT KOKOS & LÖWENZAHNBLÜTEN

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 100 g Ziegenfrischkäse natur
- 100 g Hüttenkäse light
- 1 Handvoll Löwenzahnblüten
(*ungespritzt/gewaschen*)
- 1 TL Kurkuma-Pulver
- 4 Eier (M)
- 1 EL Öl (flüssig)
- 125 g Kartoffelmehl
- 75 g Buchweizenmehl
- 20 g Kokosmehl
(*evtl. Wasser bis z. Konsistenz*)

ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehl) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehl 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.
Gr. M: ca. 50-60 Min.
Gr. L: ca. 60-70 Min.
(je nach Motivdicke/-größe)

Bei Bedarf nachdörren!

