

für Menschen



GEBACKEN 21.10.2023



WÜRZIG-SCHARFE HUMMUS KEKSE

NICHT GLUTENFREI

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 150 g Kräuterfrischkäse
- 3 Eier (M)
- 10 g Senf
- 25 g Sesampaste (Tahin)
- 1 EL Aprikosen-Marmelade
- 15 g Tomatenmark
(3-fach konzent.)
- 1 EL Soja-Soße
- 1 EL Salatkräuter (Glas)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Curry-Pulver
- 1 EL Garam-Masala
etwas Pfeffer
- 1 EL Knoblauch-Pulver
- 100 g Kartoffelmehl
- 50 g Dinkelmehl 1050
- 40 g Kichererbsenmehl
(evtl. Wasser bis z. Teigkonsistenz)



TIPP

Als Knaberei eignen sich kleine Keksgrößen am besten! Auch als Salatcroutons prima!

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
ca. 40-50 Min., je nach Keksdicke

Menge:

ca. 2,5 Vollblech-Matten (Gr. S)

Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

Guten Appetit!

