



GEBACKEN 09/2019



## TEXMEX KEKSE

von Katja Kleffner

### ZUTATEN

- 100 g Dosenmais (abgetropft)
- 100 g Kidney Bohnen  
*(Dose, gespült, abgetropft)*
- 50 g Rohschinken (gewürfelt)
- 4 Eier (M)
- 1 EL Öl (hitzebeständig)
- 1 EL BBQ-Sauce
- Knobi n. Geschmack
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 MSP Koriander
- 125 g Kartoffelmehl
- 90 g Dinkelmehl 1050
- 35 Kürbiskernmehl
- Tomatenpüree (bis z.  
Teigkonsistenz)

Glutenfreie Variante:  
Anstatt Kürbiskern- u. Dinkelmehl  
125 g 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. M: ca. 65 Min.

**Menge:** ca. 4 Vollblech-Matten Gr. M

Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

#### TIPP

Als Knabberer eignen sich kleine Keksgrößen am besten!

