

# Softies



GEBACKEN 08.02.2024



## GOLDENES HERZSTÜCK MIT KOKOS

von Katja Kleffner

### ZUTATEN

380 g Nassfutter nach Wahl

(hier: „Herzstück Huhn sensitiv“  
v. Paul & Paulina)

4 Eier

1-2 EL Öl (flüssig)

100 g Buchweizenmehl

20 g Kokosmehl

2 TL Kurkuma-Pulver

1 Prise Pfeffer schwarz

(evtl. Wasser bis z. Muffin-  
teigkonsistenz)

### ZUBEREITUNG

- Zuerst Nassfutter mit den flüssigen Zutaten pürieren.
- Trockene Zutaten ergänzen und alles zu einem **Muffinteig** verarbeiten.
- Evtl. am Ende etwas Wasser ergänzen.
- Teig ca. 15-30 Min. quellen lassen, damit Luftblasen aufsteigen können.
- Teig gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte streichen und ab in den Ofen.

#### **BACKZEIT:**

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

#### **Menge:**

ca. 3 Vollblech-Matte (Gr. M)

#### LAGERUNG:

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

#### **TIPP:**

Bei großen Keksformen  
ca. **1 gestr. TL Natron** (kein  
Backpulver!!) und **Säure**  
(Milchprodukt od. 1 EL Apfelessig)  
ergänzen.

