



SCHOKO ERDNUSS LEBKÜCHLEIN

AUS DER BACKMATTE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 300 g Apfelmus gesüßt
- 3 Eier
- 1 EL Öl (flüssig)
- 30 g Erdnusscreme/-mus
- 80 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 15 g Carobpulver
- 15 g Backkakao
- 15 g Lebkuchengewürz
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 40 g Kartoffelmehl
- 30 g Hafermehl
(od. Flocken gemahlen)
- 1 Pckg. Backpulver
- ca. 50 ml O-Saft, Milch od. Wasser
(bis zur Pfannkuchenteig-
Konsistenz)

ZUBEREITUNG

- Zuerst die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.
- Trockene Zutaten separat miteinander vermengen
- beide vermischen und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:

bei 160° C / Umluft

ca. 15-30 Min., je nach Motivgröße

*Denkt dran ... durch das Backpulver geht der
Teig beim Backen noch auf!*

Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. In einer normalen Plätzchendose lagern.

Guten Appetit!

