

*für Hund & Mensch*



# KÄSEKÜCHLEIN

MIT LAVENDELBLÜTEN & BLAUBEEREN

*von Katja Kleffner*

## ZUTATEN

- 250 g Magerquark
- 2 TL Honig
- 1 Ei
- 1/2 TL Lavendelblüten  
(gemahlen)
- 1/2 Vanilleschote  
(nur das Mark)
- 10 g Kartoffelmehl
- 1 EL Kokosraspel

Blaubeeren als Topping  
(oder anderes Obst)

*Bitte darauf achten, den essbaren,  
"echten Lavendel" zu verwenden!*

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut verrühren und in drei kleine, feuerfeste Förmchen füllen.

Funktioniert auch mit Muffinförmchen.

### **BACKZEIT:**

im Backofen:  
bei 175° C Umluft  
ca. 20-25 Min., mittlere Schiene

in der Klara VitAir Heißluftfriteuse:  
bei 160° C  
ca. 20 Min., Rost unten

**Menge:**  
3 kleine Auflaufförmchen



*Guten Appetit!*

