



# KURZANLEITUNG ZUR TEIGHERSTELLUNG FÜR DIE BACKMATTE



von Katja Kleffner

## ARBEITSSCHRITTE & TIPPS

- Zuerst alle festeren Zutaten (z.B. Fleisch, Käse etc.) vorbereiten und zerkleinern.
- Zusammen, mit den flüssigen Zutaten (z.B. Ei, Babyglas, Brühe, Joghurt, Quark, Hüttenkäse etc.) mit Stab- oder im Standmixer pürieren.
- Kräuter, Teebeutelinhalt darin kurz einweichen und mit pürieren.
- Trockene Zutaten (Mehle, Frucht-/Gemüsepulver, Gewürze etc.) nacheinander mit dem Schneebesen/Handmixer gründlich einrühren.
- Flüssiges Öl (Kokosöl kurz in der Microwelle erhitzen) hinzugeben.
- Am Ende evtl. Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Saft, Hunde-Smoothie o.ä.) ergänzen, bis zur gewünschten Teigkonsistenz (wie Pfannkuchenteig).
- Teig ca. 15-30 Min. quellen lassen, damit Luftblasen entweichen können.
- Matte auf ein Blech/Rost legen und den Teig mit einer Teigkarte oder Quetschflasche in die Matten streichen/füllen.
- Falls die Backmatte für das Blech zu groß sein sollte, das Blech einfach umdrehen und die Matte sozusagen auf den nach oben zeigenden Blechboden legen.
- Wenn zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, am besten nach der halben Backzeit die Bleche tauschen. Auch bei Umluft.
- Damit die Kekse keine Luftlöcher bekommen, die befüllten Matten (inkl. Blech/ Rost) vor dem Backen mehrmals auf die Arbeitsplatte klopfen und ab in den Ofen.
- Falls die Kekse nach dem Backen noch nicht ganz hart sein sollten (was normal ist), kann man sie lose auf ein Blech schütten und bei ca. 80° C mit leicht geöffneter Backofentür (Kochlöffel dazwischen klemmen) nachtrocknen lassen.
- Oder im Dörrautomaten bei ca. 70° C nach dörren, bis sie vollkommen durchgetrocknet und somit monatelang problemlos haltbar sind (allerdings nur bei luftdichter Lagerung!).
- Übervorrat kann problemlos tiefgefroren und nach Bedarf aufgetaut werden.

