



GOLDENE KAROTTEN ZIEGE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 50 g Ziegenfrischkäse natur
- 100 g Karottenbrei
(oder Babyglas)
- 1 Ei
- 1 EL Kokosöl (flüssig)
- 2 TL Kurkuma-Pulver
- 1 Prise Pfeffer
- 200 g Kartoffelmehl
- 200 g Buchweizenmehl

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten pürieren (Stabmixer) und zu einem formbaren AUSSTECHETEIG verarbeiten
- ca. 15 Min. quellen lassen
- Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Kekse ausstechen
- und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

BACKZEIT:

bei 160° C / Umluft
ca. 35-40 Min

MENGE: ca. 2 Bleche

(bei Bedarf nachdörren)

TIPP

Probiert es gerne auch mal mit dieser Mehlkombi aus:

- kein Kartoffelmehl
- 130 g Buchweizenmehl
- 70 g Hafermehl (oder Haferflocken gemahlen)

Den Teig fand ich persönlich so noch besser.

