Adventsziege mit Ingwerjoghurt

von Katja Kleffner

Zutaten

150 g Ziegenfrischkäse
150 g Joghurt natur
4 Eier (M)
1 EL Öl (flüssig)
1/4 TL Ingwer-Pulver
1 TL Kurkuma-Pulver
1 TL Kreuzkümmel-Pulver
125 g Kartoffelmehl
125 g Buchweizenmehl
evtl. Wasser bis z. Konsistenz

Zubereitung

- alle Zutaten pürieren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"-Konsistenz verarbeiten.
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:
bei 150° C / Umluft
Gr. S: ca. 30-40 Min.
Gr. M: ca. 50-60 Min.
Gr. L: ca. 70-80 Min.
(je nach Motivdicke/größe)

Bei Bedarf nachdörren!

schnutenkekse.de

Katja's Schnutenkekse selbstgebacken