



GEBACKEN 16.11.2024



HIRSEKEKSE RIND MIT KAROTTE (REINFLEISCHDOSE)

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 150 g Muskelfleisch Rind (Dose)
*(hier: „Rind pur“
v. Lakefields Bodensee)*
- 125 g Karottenbrei (Babyglas)
- 1 TL Kokosöl (flüssig)
- 150 g Hirseflocken (gemahlen)
- Wasser
(bis zur Teigkonsistenz Brei)

ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Hirse) miteinander pürieren (Stabmixer).
- Hirsemehl dazu, gut verrühren und zu einem breiigen Teig verarbeiten. Dicker als der klassische Backmattenteig!
- ca. 10 Min. quellen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft
M: ca. 50-60 Min.
(je nach Motividicke/-größe)

Menge:

knapp 2 Vollblech-Matten Gr. M

Bei Bedarf nachdörren!

Schonkost Kekse:

Perfekt während/nach der Futterumstellung auf "supplementierte Reinfleischdose".

