



# ZIEGENKÄSEPFOTEN MIT KOKOSBIRNE & GÄNSEBLÜMCHEN

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

- 100 g Ziegenfrischkäse natur
- 100 g Hüttenkäse light
- 125 g Birnenmus  
(oder Babyglas Birne pur)
- 1 Handvoll Gänseblümchenköpfe  
(ungespritzt/gewaschen)
- 4 Eier (M)
- 1 EL Öl (flüssig)
- 200 g Kartoffelmehl
- 20 g Kokosmehl  
(evtl. Wasser bis z. Konsistenz)

## ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehl) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehl dazu, gut verrühren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"-Konsistenz verarbeiten.
- Ca. 15 Min. ruhen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

### BACKZEIT:

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

Bei Bedarf nachdörren!

