



GEBACKEN 09.2019



INDIA KEKSE



von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 100 g Bio Streichcreme
"Linsen-Curry"
- 100 g Hüttenkäse light
50 g Parmesan
- 2 TL Kurkuma-Pulver
- 1 TL Hühnerbrühe (Instantpulver)
- 4 Eier (M)
- 1 EL Öl (hitzebeständig)
- Pfeffer, Garam Masala
- 125 g Kartoffelmehl
- 75 g Dinkelmehl (1050)
- 20 g Kokosmehl
- (evtl. Wasser od. Kokosmilch
bis z. Teigkonsistenz)

Glutenfreie Variante:
Dinkelmehl 1:1 durch
Buchweizenmehl ersetzen!

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehle) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehle 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. 50 Min.

Menge: ca. 2,75 Vollblech-Matten Gr. S

Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

TIPP

Als Knaberei eignen sich kleine Keksgrößen am besten!

