



# BANANE-APFEL MIT GOUDA & LAVENDELBLÜTEN

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

100 g Banane  
100 g Apfel  
*(roh/geschält/entkernt)*  
2 Eier (M)  
1 EL Öl (flüssig)  
50 g Gouda  
100 g Joghurt natur  
1 gestr. TL Lavendelblüten  
*(essbar/gemahlen)*  
1 TL Kurkuma-Pulver  
125 g Kartoffelmehl  
125 g Buchweizenmehl  
*(evtl. Wasser bis z. Konsistenz)*

## 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. 40-50 Min.  
Gr. M: ca. 50-60 Min.  
Gr. L: ca. 60-70 Min.  
*(je nach Motivdicke/größe)*

### Menge:

ca. 2,5 Halbblech-Matten (Goodleen)

Bei Bedarf nachdörren!

