



CEBACKEN 29.03.2024



GÄNSEBLÜMCHENKEKSE MIT SCHAFSKÄSE & KOKOSMILCH

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 100 g Schafskäse light
- 400 ml Kokosmilch
- 4 Eier
- 460 g Kartoffelmehl

Gelber Teig:

- 2 TL Kurkuma
- 1 Handvoll Gänseblümchenköpfe
(ungespritzt/gewaschen)

(evtl. Wasser bis z. Konsistenz)



TIPP:

Mit einer Einwegspritze
klappt das 2farbige Befüllen
wunderbar!

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
- Teigmenge halbieren (für Gelb u. Weiß)
- Kurkuma u. Gänseblümchen für den gelben Teig ergänzen u. nochmals miteinander pürieren.
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft
ca. 40-60 Min.
(je nach Motivdicke/-größe)

Menge:

ca. 1 Vollblech-Matten (Gr. L) und
ca. 2 Halbblech-Matten (M)

Bei Bedarf nachdörren!

