



GEBACKEN 05.2019



PIZZA KEKSE CORNED BEEF KÄSE & AJVAR

von Katja Kleffner

ZUTATEN

50 g Parmesan gerieben
50 g Harzer Käse natur
50 g Corned Beef
50 g Ajvar
4 Eier
1 EL Öl (hitzebeständig)
1 TL Thymian getr.
1 TL Oregano getr.
Knobi nach Geschmack
130 g Kartoffelmehl
30 g Kürbiskernmehl
100 g Dinkelmehl 1050
1 EL Rinderbrühe Instantpulver
Gyros-Gewürz
(evtl. Wasser bis z. Teighkonsistenz)

Glutenfreie Variante:

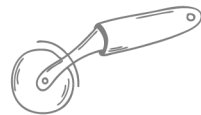
Anstatt Kürbiskern- u. Dinkelmehl
130 g Buchweizenmehl verwenden!

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.



Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

TIPP

Als Knabberlei eignen sich kleine
Keksgrößen am besten!

Guten Appetit!

