



GEBACKEN 18.03.2024



FETA MIT BIRNE CRANBERRY & WALNUSS

von Katja Kleffner



ZUTATEN

100 g Feta light
100 g Birne
(roh/geschält/entkernt)
alternativ Babyglas Birne
20 g Walnußkerne
3 Eier (M)
1 EL Öl (flüssig)
100 g Kartoffelmehl
100 g Buchweizenmehl
150 ml Aronia-Direktsaft

kein Wasser mehr!

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

S: ca. 30-40 Min.

M: ca. 40-50 Min.

L: ca. 50-60 Min.

(je nach Motivdicke/-größe)



Menge:

ca. 2 Vollblech-Matten Gr. L

Bei Bedarf nachdörren!

