



## GRUNDREZEPT

v. Katja Kleffner



© Katja Kleffner  
www.katjakleffner.com

# BACKMATTEN Grundrezept



☆ seit 2018 ☆

© Katja Kleffner

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

### 200 g Geschmack

(Fisch, Fleisch, Gemüse, Wurst, Käse, Nassfutter, Babyglas etc.)

### 100 g Buchweizenmehl

### 100 g Kartoffelmehl

### 3 Eier (Gr. M)

### 1 EL Kokosöl (flüssig)

### evtl. Wasser

bis z. gewünschten Teigkonsistenz



Menge (je nach Motivgröße):

ca. 2 Ganzblech-Backmatten

EINFACHER GEHT'S NICHT!  
5 **Zutaten** bleiben unverändert, während 1 **Zutat** (je nach Geschmack und Verträglichkeit) hinzugefügt wird. **Teigkonsistenz wie Pfannkuchenteig!**

## ZUBEREITUNG

- Zutaten, je nach Geschmackszutat vorbereiten (*zerkleinern, schälen, entkernen, garen etc.*) und zusammen mit den übrigen Zutaten (ohne Wasser!) pürieren.
- Evtl. am Ende etwas Wasser ergänzen, bis zur gewünschten Teigkonsistenz.
- Teig ca. 15–30 Min. quellen lassen, damit Luftblasen aufsteigen können.
- Teig gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte streichen und ab in den Ofen.

### BACKZEIT:

150° C / Umluft (vorheizen):

1 cm / S: ca. 40 – 50 Min.

1,5 cm / M: ca. 60 – 70 Min.

2 cm / L: ca. 80 – 90 Min.

++ cm auf die Keksdicke bezogen ++

Die angegebenen BACKZEITEN sind Richtwerte, da jeder Ofen anders heizt! Bitte immer beobachten!

Bei Bedarf nachdörren und luftdicht lagern!

