



GEBACKEN 15.05.2019



PIZZA KEKSE HÄHNCHEN, KÄSE & TOMATE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 50 g Emmentaler
- 50 g Parmesan
- 50 g Hähnchenbrust gekocht
- 50 g Tomaten in Öl
(abgetropft, Öl auffangen)
- 4 Eier
- 1 EL Tomaten-Öl
- 10 g Erdnussmus
- 1 EL Majoran getr.
- 1 EL Basilikum getr.
- Knobi nach Geschmack
- 125 g Kartoffelmehl
- 25 g Kürbiskernmehl
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 1 EL Hühnerbrühe Instantpulver
- Hähnchengewürzsalz
(evtl. Wasser bis z. Teigkonsistenz)

Glutenfreie Variante:

Anstatt Kürbiskern- u. Dinkelmehl
125 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 Knabberei eignen sich kleine Keksgrößen am besten!