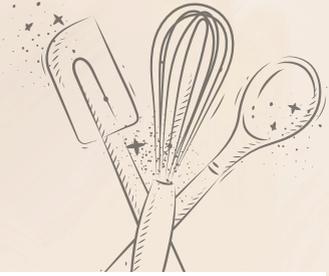




GEBACKEN 06.10.2023

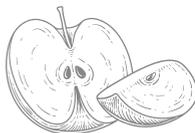


## APFEL-LEBERWURST MIT HOLUNDERBLÜTEN- FRISCHKÄSE

von Katja Kleffner

### ZUTATEN

- 100 g Apfel  
*(roh/geschält/entkernt)*
  - 50 g Geflügelleberwurst light
  - 50 g Hüttenkäse light
  - 2 Eier (M)
  - 1 EL Öl (flüssig)
  - 1 EL Holunderblüten  
*(getrocknet)*
  - 100 g Kartoffelmehl
  - 50 g Buchweizenmehl
  - 50 g Hafermehl  
*(od. Haferflocken gemahlen)*
- (evtl. Wasser bis z. Konsistenz)*



### 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.  
Gr. M: ca. 50-60 Min.  
Gr. L: ca. 60-70 Min.  
(je nach Motivdicke/-größe)

#### Menge:

ca. je 1 Vollblech-Matte (Gr. M+L)

Bei Bedarf nachdörren!

