



Grundrezept

AUSSTECH- KEKSE

☆ seit 2022 ☆

© Katja Kleffner

von Katja Kleffner

ZUTATEN

250 g Geschmack

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

180 g Buchweizenmehl

100 g Hafermehl
(od. Haferflocken gemahlen)

1 EL Kokosöl (flüssig)

evtl. etwas Mehl
bis z. gewünschten Teigkonsistenz

ZUBEREITUNG

- Zutaten, je nach Geschmackszutat vorbereiten (*zerkleinern, schälen, entkernen, garen etc.*) und zusammen mit den übrigen Zutaten (ohne Wasser!) pürieren (Stabmixer) und zu einem formbaren AUSSTECHTEIG verarbeiten,
- evtl. etwas Mehl ergänzen
- ca. 15 Min. quellen lassen
- Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

BACKZEIT:

160° C / Umluft (vorheizen)
ca. 20-30 Min
(je nach Größe/Dicke)

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

(bei Bedarf nachdörren)

Menge:

ca. 2 Bleche (je nach Keksgöße)



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

schnutenkekse.de

