Eierlikör Ingwer Küchlein

aus der Backmatte

von Katja Kleffner

Zutaten

180 g Birnenmus
(od. Babyglas "Birne pur")
120 g Joghurt 3,5 %
200 ml Eierlikör
3 Eier
1 EL Öl (flüssig)
80 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
1 Tütchen Zitronenabrieb (6 g)
1 gestr. TL Ingwer-Pulver
180 g Dinkelmehl 1050
70 g Kartoffelmehl
30 g Haferkleie
20 g Kokosmehl
1 Tütchen Backpulver

Zubereitung

- Zuerst die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.
- Trockene Zutaten separat miteinander vermengen
- beide vermischen und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:
bei 160° C / Umluft
ca. 15-30 Min., je nach Motivgröße
Denkt dran ... durch das Backpulver geht der Teig beim Backen noch auf!

Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. In einer normalen Plätzchendose lagern.

Guten Appetit!

schnutenkekse.de

Katja's Schnutenkekse selbstgebacken