



BIRNE-ZIEGENKÄSE-NUSS LECKEREI

Birne, Ziegenkäse und Nüsse sind eine super Kombination – nicht nur am Flammkuchen, auch als Leckerli 😊

ZUTATEN:

- 2 geschälte, sehr reife Birnen
- 80g Ziegenfrischkäse
- 1 Ei
- 1-2 EL Walnüsse
- 1 EL Kokosmehl
- 2-3 EL Hirsemehl
- Wasser nach Bedarf

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Wasser so einstellen, dass der Teig gerade noch flüssig ist
- den Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen.
- ca. 25-30 Minuten lang auf 160 Grad backen
- danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen

Viel Spaß beim Nachbacken ♡

