



HALLOWEENKEKSE mit KÜRBIS

In einer Woche ist Halloween und da dürfen passende Hunde-Leckerli natürlich nicht fehlen 🎃

Neben Backmatten-Leckerli kann man auch aus wenigen Zutaten tolle Ausstechkekse machen. Mit passenden Ausstechern ist das natürlich doppelt lustig und perfekt für das Event.

ZUTATEN:

- 100g Kürbispüree
- 2 EL Sauerrahm oder Hüttenkäse
- 1 EL geschmolzenes Kokosöl
- 1 Ei
- 20g Hirseflocken
- 20g Hirsemehl
- 200g Buchweizenmehl
- Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- alle Zutaten zu einem Teig verrühren (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne zu kleben
- mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 3-4mm dick
- Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen
- 10-15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen
- etwa 1 Stunde nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Die Kekse sollten nun sehr trocken und hart sein. Man kann die Leckerli in einem Netzbeutel auch an der Luft energiesparend trocknen.

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

