



HEIDELBEER-KOKOS-LECKERLI

Mit Fruchtpulvern kann man den Teig wunderbar einfärben und gibt ihm gleichzeitig eine fruchtige Note.

Heute wird es beerig, denn ich teste mein Heidelbeerpulver in Kombination mit Kokos. Das hat super funktioniert und man sieht auch die feinen Details der Leckerli.

ZUTATEN:

- 125g Buttermilch
- 125g Kokosjoghurt
- 1 TL geschmolzenes Kokosöl
- 1-2 EL Kokosflocken
- 1-2 TL Heidelbeerfruchtpulver (je nach Farbintensität) oder 1 EL pürierte Waldheidelbeeren
- 1 EL Kokosmehl
- 3-4 EL Kartoffelmehl je nach Konsistenz
- Wasser und Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 130 Grad Ober/Unterhitze vorheizen (Niedrigtemperatur zum Erhalt der Farbe)
- alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Wasser so einstellen, dass der Teig etwas fester als Palatschinkenteig ist
- den halbflüssigen Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen
- ca. 30 Minuten lang auf 130 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Man kann die Leckerli in einem Netzbeutel auch an der Luft energiesparend trocknen.



Viel Spaß beim Nachbacken 😊