



# LECKERLIS aus MORO-SUPPE und ZIEGENKÄSE

Das Wetter ist weiterhin durchwachsen und ständig regnet es. Daher gibt es statt dem geplanten sommerlichen Gelee doch nochmal ein Rezept für die Backmatten.

Wenn man Moro-Suppe zubereitet, hat man ja meistens mehr als genug. Da kann man ruhig ein bisschen für Leckereien abzweigen.

## ZUTATEN:

- 100g Moro-Suppe
- 2 Eier Größe M
- 30g Ziegencremekäse
- 100g Buchweizenmehl
- 2 EL Kokosmilch
- 1 EL Öl
- Wasser nach Bedarf

## ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten werden mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen Teig püriert und in die Backmatte gefüllt. Ich verwende gerne eine Teigflasche, man kann aber auch einen Teigschaber verwenden.
- Hier habe ich eine 1cm Kugel-Backmatte verwendet und die Kekse bei 140 Grad Umluft ca 35 Minuten gebacken.
- Ich kontrolliere dabei etwa alle 10 Minuten, wie die Kekse ausschauen, da meine Rezepte immer etwas Freestyle sind 😊
- Danach im Ofen noch 2-3 Stunden bei Niedrigtemperatur ~50-60 Grad nachtrocknen lassen!

**Viel Spaß beim Nachbacken** ❤️

