



PERLMUTT-DONUTS

Dank dem blauen Spirulina-Pulver ist es mir endlich möglich blaue Leckerli zu machen (nicht, dass das für den Hund besonders wichtig wäre, macht aber Spaß)

Durch den Brimsen, eine slowakische Schafskäse-Spezialität, werden die Leckerli sehr g'schmackig. 😊

ZUTATEN:

- 100g Brimsen (salziger Schaf-Frischkäse)
- 100ml Kefir oder Buttermilch
- 1 Ei
- 3 EL Amaranthmehl
- 3 EL Buchweizenmehl
- 1/2 TL blaue Spirulina (alternativ: blaues Heidelbeerpulver)
- 1 TL Öl
- Wasser und Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 110 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 in etwa wie Palatschinkenteig ist
- den flüssigen Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen
- ca. 40 Minuten lang auf 110 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 nachrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen



Damit es richtig Blau wird, muss man mehr von dem blauen Spirulina-Pulver nehmen. Ich war da beim ersten Versuch etwas zu vorsichtig.

Viel Spaß beim Ausprobieren ❤