SPIRULINA-TOPFEN-STERNCHEN

Ich wollte schon immer ein Rezept mit Spirulina machen, da ich die schon länger zu Hause hab. Ins Futter kann ich sie nicht geben, denn dann hat der weiße Gizmo einen ganz intensiven grünen Bart 😅 Also wird sie jetzt in Kombination mit Käse in Leckerli verpackt. Meine Rezepte entstehen immer mit dem, was ich gerade zu Hause hab und dem kleinen Sir auch schmecken könnte. Käse gehört dabei zu den Lieblingsdingen – so sind die 🕊🕊 SPIRULINA-TOPFEN-STERNCHEN 🕊🕊 entstanden.

ZUTATEN:

- 150g Topfen (Quark)
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 2-3 EL Buchweizenmehl
- 2 EL Kartoffelmehl
- 1 TL Spirulina
- 1 TL 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 Sternchen-Backmatte verwendet und die Kekse bei 140 Grad Umluft ca 35 Minuten gebacken. Dadurch bleibt die Farbe besser erhalten und sie werden nicht zu schnell braun.
- 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 ♡

© DI Vanessa Rössler
www.barf-beratung.at