



KEKSE mit FRISCHKÄSE und LEBERWURST

Neben Backmatten-Leckerli kann man auch aus wenigen Zutaten tolle Ausstechkekse machen. Das ist sogar fast noch schneller gemacht :)

Ich habe für Gizmo ganz personalisierte Ausstecher bestellt und die hab ich natürlich gleich getestet. Man braucht nur:

ZUTATEN:

- • 20g Haferflocken
- • 30g Leberwurst
- • 1 EL geschmolzenes Kokosöl
- • 1 Ei
- • 90g Kajmak (türkischer Frischkäse, alternativ einen anderen Frischkäse)
- • 20g Hirsemehl
- • 100g Dinkelvollkornmehl
- • 1 EL Aronia-Fruchtpulver
- • Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- o alle Zutaten zu einem Teig verrühren (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne zu kleben
- o mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 3-4mm dick
- o Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen
- o 10 -15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen
- o etwa 1 Stunde bei 60 Grad 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 ❤️

