



## HERZEN mit Ente und Rote Beete

LOVE IS IN THE AIR ❤️

Die süßen Herzen sehen nicht nur entzückend aus, sondern schmecken auch gut (also - dem Hund 😊)

Das Rezept ist ohne Ei und die Farbe kommt vom Rote Beete-Saft.

Für die Herzen mit Ente und Rote Beete braucht ihr nur folgende

### ZUTATEN:

- 125ml Entenfond (z.B von Paul und Paulina, oder jeden anderen ungewürzten Fond)
- 2-3 EL Rote Beete Direktsaft
- 1 EL Chia-Samen, in Wasser quellen lassen
- 70g Kastanienmehl
- 40g Kartoffelstärke
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

### ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten bis auf die Chia-Samen zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o die gequollenen Chia-Samen gut einrühren

o den Teig in die Backmatte füllen. Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Herzmatte verwendet.

o ca. 20 Minuten lang bei 140 Grad backen - da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

**Viel Spaß beim Ausprobieren 🎄**

