



# HIRTENKÄSE/LÖWENZAHN-Pfötchen

Der Frühling naht mit großen Schritten und damit kommt wieder Leben in den Garten. Neben Tulpen und Märzenbechern sprießt langsam auch überall das "Unkraut".

Viele Unkräuter kann man aber gut in der Küche verwenden und so landet der erste frische Löwenzahn gleich in Hundeleckerli 🌻 So kann man sie gut nutzen, wenn man sie im Blumenbeet nicht so toll findet...

Für die **HIRTENKÄSE-LÖWENZAHN-PFÖTCHEN** braucht ihr nur folgende

## ZUTATEN:

- 100g Buttermilch
- 1 Ei
- 25g Buchweizenmehl
- 25g Kartoffelstärke
- 1 EL Olivenöl
- 20g Löwenzahnblätter
- 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 den Löwenzahn mit kochendem Wasser 5 Minuten überbrühen und abgießen
- o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist
- o den Teig in die Backmatte füllen. Ich habe dafür eine Teigflasche und die Pfötchenmatte verwendet.
- o ca. 30 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** ❤️ und "LOVE YOUR WEEDS"