



## KNOCHEN in ROT-WEISS-ROT

Passend zum Staatsfeiertag in Österreich gibt es heute rot-weiß-rote Leckereien - Hühnchen mit Reis, verpackt in leckere, kleine Knochen.

Die Knochen habe ich mit Lebensmittelfarbe gefärbt, da ich ein bestimmtes Rot wollte. Das ist natürlich nicht notwendig und man kann jede natürliche Farbe verwenden oder sie natürlich auch ganz ungefärbt lassen.

Die **KNOCHEN in ROT-WEISS-ROT** sind recht einfach zu machen und man braucht auch nur wenige

### ZUTATEN:

- 1 Eiklar
- 125g Babygläschen Huhn Pur
- 200g Kokosmilch
- 15g Reisflocken
- 50-60g Kartoffelmehl je nach Konsistenz
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- rote Lebensmittelfarbe zum Einfärben (bzw. jene Farben, die man schön findet)
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

### ZUBEREITUNG:

o den Teig halbieren und 2/3 des Teigs mit roten Farbe kräftiger einfärben, 1/3 bleibt weiß

o den roten Teig in einer dünnen Schicht in die Backmatte füllen und 2-3 Minuten ins Backrohr schieben. Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Backmatte mit den Medium-Knochen verwendet.

o dann eine dünne weiße Schicht einfüllen und 2-3 Minuten backen

o zuletzt die 2. rote Schicht einfüllen und die Knochen ca. 30-40 Minuten lang bei 140 Grad fertig 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** ❤️

