



BANANE-MANDEL-KNOCHEN

Die Banane darf nicht nur zum Pimpen in den Futternapf – nein, sie eignet sich auch hervorragend zum Backen von Leckerli. In Kombination mit Mandeln und Kokos entsteht eine superleckere, fleischlose Leckerei.

Für die 🐾 **BANANE-MANDEL-KNOCHEN** 🐾 braucht ihr folgende

ZUTATEN:

- 1 Banane (~ 140g)
- 1 Eiklar (~ 50g)
- 50g helles Mandelmus (alternativ: anderes Nussmus, wie Cashew, Erdnussbutter, ...)
- 50g Kartoffelmehl
- 10g Kokosmehl
- 30g Weichkäse
- 80g Buttermilch
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig ☺)

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen
- 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 halbflüssigen Teig in die Backmatte füllen - die Menge ergab 1.5 Miniknochenmatten
- o ca. 30-40 Minuten lang bei 130 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 ❤️