



# ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN LECKERLI

Erdbeeren und Holunderblüten – eine wundervolle Kombination- von der kann man gar nicht genug bekommen.

Und so gibt es noch ein Leckerli-Rezept bevor die Holunderblütenzeit vorbei ist. Die Leckerli duften nach dem Backen noch immer superfruchtig.

Da ich die Leckerli richtig durchtrockne, fallen sie natürlich etwas ein – aber das ist nun mal so und tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Für die 🍓 **ERDBEER-HOLUNDERBLÜTEN-LECKERLI** 🍓 brauchst Du nur folgende

## ZUTATEN:

- 5g gerebelte Holunderblüten (ungewaschen)
- 150g Erdbeeren
- 40g Mozzarella
- 80g Eiklar
- 30g Kartoffelmehl
- 10-15g Kokosmehl je nach Konsistenz
- 1 TL geschmolzenes Kokosöl
- 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 zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o den cremigen Teig in die Backmatte füllen.

Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Donut-Matte verwendet. Je nach Backmatte ergibt das in etwa 1 Matte

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 🍓