



PFIRSICH-KOKOS-LECKERLI

Duftende Pfirsiche und Kokos – sommerlicher geht es fast gar nicht 🍑 Mit nur wenigen Zutaten entstehen heute ganz fluffig leichte Leckerli.

Die Leckerli auf meinen Fotos sind bereits durchgetrocknet und damit auch haltbar – die Form verändert sich natürlich durch das Trocknen.

Für die 🍑 PFIRSICH-KOKOS-LECKERLI 🍑 brauchst Du nur folgende

ZUTATEN:

- 100g Eiklar
- 100g Eiklar zu steifem Schnee geschlagen
- 100g reifen Pfirsich
- 30g Hüttenkäse oder Kokosjoghurt
- 10g Kokosflocken
- 30g Kartoffelmehl (je nach Konsistenz)
- Buttermilch, 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 den Eischnee zu einem glatten Teig pürieren und dann den Schnee vorsichtig unterheben. Die Konsistenz mit Mehl oder Wasser so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist.

o den cremig-fluffigen Teig in die Backmatte füllen.

Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Backmatte mit Herzen und Blüten 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 ❤️