
Petersilien-Ziegenfrischkäse-Leckerchen

Zutaten:

- 50g tiefgefrorene Petersilie
- 150g Ziegenfrischkäse (natur)
- 400ml Kokosmilch
- 280g Kartoffelmehl
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Kurkuma



Die tiefgefrorene Petersilie, den Ziegenfrischkäse und die Kokosmilch so fein wie möglich pürieren. Kurkuma und Rapsöl dazugeben und nochmals kurz mixen. Zum Schluss das Kartoffelmehl portionsweise hinzugeben und nochmals gut mischen. Der entstandene Teig sollte zähflüssig sein.

Den Teig in eine Silikonform füllen (mittlere oder kleine Leckerchengröße) und bei 160° auf der mittleren Schiene bei Ober-/Unterhitze backen. Die Leckerchen dürfen dann minimal gebräunt den Ofen wieder verlassen. Danach sollten sie noch gut durchgetrocknet werden, um eine lange Haltbarkeit zu erreichen. Dies kann entweder im Dörrautomaten oder im Backofen bei niedriger Temperatur 70-80° und leicht geöffneter Ofentür erfolgen.

Viel Spaß beim Nachbacken!