

DIY Backmattenleckerlies

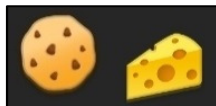
Möhren Kekse



- 1 Babygläschen Karotten
- 50g Parmesan
- 50g Hüttenkäse
- 3 Eier
- 1 TL Kokosöl
- 5 EL Buchweizenmehl

Die Konsistenz des Teigs sollte der eines Pfannenkuchenteigs entsprechen. Alle Zutaten mixen/pürieren und für ca. 35 Minuten bei 150 Grad backen. Bei Bedarf nachtrocknen.

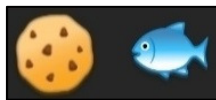
Parmesan Kekse



- 100g Parmesan
- 3 Eier
- 1 EL Hüttenkäse
- 1 TL Kokosöl

Alle Zutaten mixen/pürieren und für ca. 35 Minuten bei 150 Grad backen. Je nach Feuchte auf ein Backblech geben und nachtrocknen (geht z. B. auch in einem Stoffbeutel auf der Heizung).

Thunfisch Kekse



- 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft
- 2 Eier
- 1 TL Kokosöl
- 150g Buchweizenmehl

Wasser hinzugeben, bis die Konsistenz der eines Pfannenkuchenteigs entspricht. Alle Zutaten mixen/pürieren und für ca. 35 Minuten bei 150 Grad backen. Nachtrocknen bei Bedarf.



Geeignet u.a. für:

KiTa

Kinder- und Jugendhilfe

Einrichtungen der Behindertenhilfe

Ganztagsschulen