

Karotten-Limburger-Leckerchen

Zutaten:

200 g Limburger

300 ml Bio-Karottensaft

550 g Kartoffelmehl

1 EL Rapsöl



Den Limburger zunächst grob würfeln und dann mit 300 ml Karottensaft aufgießen und so fein wie möglich pürieren. 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 (große, mittlere oder kleine Leckerchengröße) und bei 160° auf der mittleren Schiene bei Ober-/Unterhitze backen. Die Leckerchen dürfen den Ofen wieder verlassen, wenn sie eine leichte Bräunung angenommen haben. 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!