

#1 - Dünne Teige für fein ausgestaltete Backmattenmotive

gesund und lecker

- Zunächst sollten alle **gröberen, festen** Zutaten (z. B. Fleisch, rohes Gemüse usw.) vorbereitet, zerkleinert und falls nötig kurz angedünstet werden.
- Im Anschluss können die **dünnflüssigeren, weichen** Zutaten (z. B. Joghurt, Quark, Hüttenkäse, Babybrei usw.) zugegeben und alles zusammen gut püriert werden.
- Jetzt **trockene** Zutaten (z. B. Mehl, Haferflocken, Kräuter usw.) unterheben.
- Öl zugeben (bei Zimmertemperatur aufbewahrtes Kokosöl muss übrigens nicht extra erhitzt und verflüssigt werden) und den Teig erneut gut durchpürieren.
- Den Teig 10-30 Min. ruhen/quellen lassen.
- Teigkonsistenz prüfen und ggf. Flüssigkeit (z. B. Knochenbrühe, Wasser, Obst- und Gemüsesäfte, Hundesmoothie usw.) zugeben. Der Teig sollte eine pfannkuchenartige Konsistenz haben und kann ggf. mit Mehl und/oder Flüssigkeit optimiert werden. **Tipp: Je feiner das Backmattenmotiv ausgestaltet ist, desto dünnflüssiger sollte der Teig sein**.
- Backmatte auf ein Blech/Rost legen und den Teig mit einem Teigschaber oder einer Quetschflasche in die Matte streichen/füllen. Tipp: Sollte die Backmatte für das Blech zu groß sein, dreht dieses einfach um, sodass der Blechboden quasi nach oben zeigt.
- Nun die befüllte Matte (inkl. Blech/Rost) mehrmals auf die Arbeitsplatte klopfen, damit restliche Luftblasen entweichen können und die gebackenen Leckerlis keine Hohlräume/Löcher bekommen.
- Backofen auf die gewünsche Temperatur vorheizen (Umluft immer 20°C weniger als Ober-/Unterhitze) und Blech/Rost in den Ofen schieben. Tipp: Bei Verwendung mehrerer Bleche/Roste diese nach der Hälfte der Backzeit untereinander tauschen (auch bei Verwendung der Umluftfunktion); so wird das Backergebnis gleichmäßiger.
- Gebackene Leckerlis aus dem Ofen holen und wie gewünscht nachtrocknen (z. B. Dörrautomat, Backofen bei geöffneter Tür mit eingeklemmtem Holzlöffel, Heißluft-Fritteuse, Gemüsenetz, Heizung/Kamin), damit sie lange haltbar sind. Bei einigen Rezepten kann es übrigens vorkommen, dass die Leckerlis unmittelbar nach dem Backen im Kern noch etwas feucht sind. Das ist nicht weiter schlimm, sofern die Kekse im Anschluss ordentlich durchgetrocknet werden.
- Selbst gebackene Leckerlis sind mehrere Monate haltbar, sofern sie nach dem Backen komplett durchgetrocknet wurden und die Kekse in ihren Aufbewahrungsgefäßen keine Umgebungsfeuchte aufnehmen können (ggf. luftdicht lagern).