

HAFERFLOCKEN BRÖTCHEN



ALTERNATIVE OHNE MEHL

GEMACHT MIT DER PREP&COOK XL UND
DEM
KNET & MAHL MESSER

GEBACKEN IN DER TEFAL CAKE FACTORY



ZUTATEN

- 200 G KERNIGE HAFERFLOCKEN
- 200 G MAGERQUARK
- 2 EIER
- 2 TL BACKPULVER
- PRISE SALZ



ZUBEREITUNG

- DAS KNET UND MAHL MESSER IN DIE PREP&COOK EINSETZEN
- HAFERFLOCKEN IN DEN TOPF GEBEN
- DECKEL RAUF UND VERSCHLIESSEN
- DIE PREP&COOK AUF TURBO CA 15 BIS 20 SEK GEDRÜCKT HALTEN
- DANN GEBT IHR DEN MAGERQUARK, EI UND SALZ SOWIE DAS BACKPULVER DAZU
- ALLES ZUSAMMEN AUF MANUELLE EINSTELLUNG, STUFE 5 CA 1.30 MIN LAUFEN LASSEN GGF EINMAL MIT EINEM SPATEL KURZ RUNTERSCHIEBEN
- DIE MASSE DANN MIT FEUCHTEN HÄNDEN FORMEN, WER MAG, KANN NOCH CEREALIEN NACH WUNSCH DRAUF GEBEN
- ICH HABE IN DER SILIKONFORM BACKTRENNMITTEL REINGEMACHT
- DIE FORM MIT GITTER UNTER IN DIE CAKE FACTORY STELLEN
- MANUELLE EINSTELLUNG P6 / 200 GRAD / 25 MIN GGF ETWAS LÄNGER JE NACH MENGE
- AUS DER FORM NEHMEN UND AUF EINEM GITTER AM BESTEN ABKÜHLEN LASSEN

