

Goldene Sternchen

Das Rezept

ZUTATEN

- 100 Gramm Linsenmehl
- 100 Gramm Reis- oder Kartoffelmehl
- 50 Gramm Kokosmehl
- 1-2 EL Leinsamenmehl
- 1 EL Kurkumapulver
- nach Belieben: etwas Zimt, Prise Salz*
- 2 EL Kokosöl
- 300 ml warmes Wasser

ZUBEREITUNG

- Alle trockenen Zutaten mischen
- Kokosöl hinzufügen
- Das Wasser langsam dazu geben und unterrühren (ggf. etwas mehr nehmen)

Der Teig soll ein feste, zähe Konsistenz bekommen. Zu Rollen formen und für 30min kalt stellen. Nun werden etwa 1/2cm dicke Scheiben abgeschnitten, die nach Belieben mit Sternen gestempelt werden können.

- Bei 150°C etwa 30min lang backen
- Danach für 30-60min bei 90-100°C und danach im Ofen bei offener Tür (über Nacht) weiter trocknen lassen

