www.LAISEACKER.de

Rote Bete Pfannenkuchen Torte

Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (4 Personen):
1 Rote Bete, 300g Weizenmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 100g Kichererbsen-Mehl, 1 TL Kräutersalz, 100 ml Wasser, ca. 6 EL Frischkäse, Kräuterquark oder Humus

Zubereitung:

1. Die Rote Bete in einem Mixer zerkleinern. Dann mit den 3 verschiedenen Mehl und Kräutersalz mischen. So lange nach und nach Wasser hinzugeben, bis eine gute Konsistenz erreicht ist. Ich mag die Konsistenz, wenn sie fest und flüssig zugleich ist. Der Teig sich also in die Pfanne gießen und gut verteilen lässt, ohne davon zu fließe oder wie eine Frikadelle fest zu kleben
2. Den Teig zu einzelnen Pfannenkuchen ausbacken.
3. Die fertig gebackenen Pfannenkuchen mit Frischkäse, Kräuterquark oder Humus bestreichen und übereinander stapeln, sodass sie eine Torte ergeben.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de.
Guten Appetit

www.LAISEACKER.de