



Zubereitungszeit: 30 min
Gehzeit: --
Backzeit: 25 min
Ofen: 190°C, Ober-Unterhitze

Zutaten für 8 Weckerl:

Trockenzutaten:

70 g Hirsemehl
60 g Buchweizenmehl
40 g geriebene Mandeln (oder andere Nüsse)
40 g Maisstärke, 40 g Kartoffelstärke
50 g Zucker (Option: Traubenzucker)
1 TL Flohsamenschalen, 1/2 TL Xanthan
1 Pkg. glutenfreies Backpulver
1-2 TL Cylon-Zimt
15 g Sonnenblumenkerne
2 EL glutenfreie Haferflocken, 1 EL gehackte Cranberries oder Rosinen
Prise Vanillepulver, Prise Salz
Topping: Kokosraspel

Nasszutaten:

2 Eier
1 Leinsamenei (optional)
250 g Magertopfen oder 20%igen Topfen (Option: laktosefrei)
2 EL Milch (bei mir Reis- oder Mandelmilch)
2 EL Öl (Walnussöl, Kokosöl, Rapsöl)

1. Eier mit Zucker schaumig rühren.
2. Für das Leinsamenei 1 EL geschroteten Goldleinsamen mit 3 EL lauwarmes Wasser in eine kleine Schüssel geben, verrühren, 5 min quellen lassen. Danach mit einer Gabel kurz aufschlagen.
3. Alle Trockenzutaten in einer Schüssel vermengen.
4. Leinsamenei zum Ei-Zuckergemisch geben und unterrühren.
5. Dann den Topfen, die Milch und das Öl unterrühren.
6. Anschließend die vorbereiteten Trockenzutaten zugeben und gut vermischen - damit das gut gelingt, ist ein Mixer oder eine Küchenmaschine ratsam.
7. Der Teig hat eine weiche, sehr klebrige Konsistenz - das passt so!
8. Ofen auf 190 °C vorheizen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
10. Aus der Masse mit 2 Teigkarten 8 gleich große Portionen Teig abstecken, Weckerl formen, in Kokosflocken wälzen auf das Backpapier setzen. Weckerl ev. noch etwas flach drücken.
11. Danach ca. 25 min auf mittlerer Schiene bei 190 Grad Ober-Unterhitze backen.
12. Weckerl auskühlen lassen - auch wenn das schwer fällt - und dann - GENIESSEN!

Ich friere die Weckerl ein, lasse sie dann über Nacht bei Raumtemperatur - eingeschlagen in einem Baumwolltuch oder in meiner Zirbenbrotdose - auftauen und backe sie dann bei 200 °C Heißluft jeweils 3 min von beiden Seiten auf - ein TRAUM!