

Rezepte aus dem Wunderkessel

- Selbstgemachtes -

Ei-Ersatz

300 g

Maismehl

30 g

Johannisbrot-

kernmehl in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 4 vermischen.

Anwendung:

- Um 1 Ei zu ersetzen, nehmen Sie 2 TL vom Ei-Ersatz sowie 40 g Wasser, vermischen das Ganze 3 Sekunden / Stufe 3 und verwenden den Ersatz wie im Rezept angegeben.
- Für 2 bis 6 Eier erhöhen Sie die Mengen entsprechend und verlängern gegebenenfalls die Rührzeit.

Anmerkungen:

- Wenn Sie auf Eier verzichten möchten, haben wir mit diesem Rezept eine tolle Alternative. Sie können in Kuchen, Pfannkuchen oder auch Kartoffelpuffern hiermit bis zu 6 Eier ersetzen.
 - Johannisbrotkernmehl gibt es mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt – meist zu finden bei den Bio-Produkten.
 - Maismehl können Sie auch einfach selbst herstellen. Geben Sie dazu 300 g Maiskörner (getrocknet) in den Mixtopf und schroten diese ca. 50–60 Sekunden / Stufe 8.
-
-
-
-
-
-
-
-