

Tofu-Vanille-Guetzli



biopartner

In Zusammenarbeit mit «Brecht»

Tofu-Vanille-Guetzli



3 – 4
Personen



30 min



einfach

2 h Ruhezeit

Zutaten

100 g Tofu

3 EL Öl

2 – 3 EL Apfelsaft

120 g Agavendicksaft

1 Prise Bourbon-Vanille, gemahlen
(z. B. von Brecht)

1 Prise Zimt-Ceylon, gemahlen
(z. B. von Brecht)

250 g Buchweizenmehl

Zubereitung

Tofu mit Öl und Apfelsaft pürieren, den Agavendicksaft unterheben und mit Bourbon-Vanille und Zimt-Ceylon abschmecken. Das Buchweizenmehl einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten.

Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 4 bis 5 mm dick ausrollen. Nach Belieben mit Förmchen zu Herzen, Tannenbäumen oder Sternchen ausstechen. Die Guetzli auf ein gefettetes Backblech legen, in den kalten Backofen schieben und bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.

Tipp

Die Tofu-Vanille-Guetzli schmecken auch mit einer Prise Lebkuchengewürz (z. B. von Brecht) hervorragend.