

Rezept des Monats September:

Rote-Beete-Leckerlies



Zutaten:

100 g Zuckerrübensirup
50 - 100 ml Rote - Beete - Saft
200 g Weizenvollkornmehl
150 g Vollkornhaferflocken



Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten. Eine lange Rolle formen und dann in möglichst gleich große (ca. 2 cm) Stücke schneiden. Bei 120-150°C im Backofen ca. ½ Stunde (auf dem eingefetteten Blech) backen.

Einige Tage trocknen lassen!