

## **Zubereitung der Linsenbratlinge**

500g Packungsinhalt reicht für ca. 15 Bratlinge

Packungsinhalt in eine Schüssel geben, mit 850ml lauwarmem Wasser verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

Den Teig mit einer Schöpfkelle in eine Pfanne geben und in heißem Fett gold-braun braten. Den Bratling erst wenden, wenn die Oberfläche gestockt ist.

Bei angebrochener Packung die Fertigmischung vor Gebrauch einmal durchschütteln.

## **Zubereitung der Kichertaler**

500g Packungsinhalt reicht für ca. 4 Portionen á 10 Kichertaler

Packungsinhalt in eine Schüssel geben und mit der doppelten Menge lauwarmem Wasser verrühren.

30 min. quellen lassen. Den Teig mit einem Esslöffel in eine Pfanne geben und in heißem Fett gold-braun braten. Den Taler erst wenden, wenn die Oberfläche gestockt ist.

ALTERNATIVE: einfach wie Pfannkuchen in die Pfanne geben

TIPP: Zwei Teelöffel getrocknete oder frische Petersilie/ Koriander mit in den Grundteig geben.

## **Zubereitung der Linsenkekse**

225g Packungsinhalt reicht für ca. 30 Kekse

Packungsinhalt in eine Schüssel geben und mit 100ml lauwarmem Wasser und 40ml Öl verrühren. 30 Min. quellen lassen. Den Teig mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren und 20 Min. bei 180°C(Umluft 170°C) backen.

VARIANTEN: Sonnenblumenöl kann durch Kokosfett ersetzen werden/bei belieben mit Cranberies oder Rosinen verfeinern.

## **Zubereitung der Linsenkekse (zuckerfrei)**

225g Packungsinhalt reicht für ca. 30 Kekse

Packungsinhalt in eine Schüssel geben, ( z.B. 70g alternatives Süßungsmitteln nach eigenem Belieben zugeben) und mit 100ml lauwarmem Wasser (bei flüssigen Süßungsmitteln entsprechend weniger Wasser) und 40ml Öl verrühren. 30 Min. quellen lassen. Den Teig mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren und 20 Min. bei 180°C (Umluft 170°C) backen.

VARIANTEN: Sonnenblumenöl kann durch Kokosfett ersetzen werden – nach Belieben mit Cranberries oder Rosinen verfeinern.