

HUNDEKEKSE

mit Banane, Karotte & Leberwurst

ZUTATEN (20 Stück)

1 reife Banane
1 Karotte
1 EL Kokosöl
50 g Leberwurst
160 g Dinkelmehl
(Type 630)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Kekse Banane mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Karotte fein raspeln und zugeben. Flüssiges Kokosöl, Leberwurst und Dinkelmehl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 3 cm dicken und 7 cm breiten Klotz formen. Den Klotz mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe an beiden Enden mit einem Finger mittig etwas eindrücken und mittig das Stück etwas schmälern. So entsteht die Knochenoptik. Wer ein Knochenausstecher hat, kann den Teig einfach ausstechen.

Kekse auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen. Komplette auf einem Kuchenrost erkalten und aushärten lassen. Dann luftdicht verpackt lagern.



Ole
Objektschutz & Inkasso



©Adobe Stock/#34820842