

Leberwurst-Hundekeks

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 1 Portion(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutaten

| Menge | Name |
|---------------|--------------|
| 450 Gramm | Haferflocken |
| 250 Gramm | Hüttenkäse |
| 300 Gramm | Leberwurst |
| 1 Stück | Eigelb |
| 10 Esslöffel | Speiseöl |
| 1 nach Bedarf | Wasser |

Zubereitung

Alle Zutaten werden nach und nach in eine Schüssel gegeben und zu einem Teig verarbeitet. Hierbei sollte Wasser bei Bedarf hinzugefügt werden, damit ein homogener Teig entsteht. Danach werden die Kekse aus dem Teig geformt und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech gelegt.

Die Kekse werden im vorgeheizten Ofen mit 180 Grad Celsius für etwa 30 Minuten durchgebacken. Danach müssen die Kekse vollständig auskühlen. Zum Frischhalten werden die Kekse in einer Frischhaltedose im Kühlschrank aufbewahrt.