



Rezepte

HONIGKUCHENLECKERLI

Zutaten:

150 g Weizenvollkornmehl
200 g Vollkornhafermehl
2 EL Honig
2 Eier
150 ml Milch
1 EL Distelöl

Zubereitung

Alles gut vermischen, den Teig formen, dann die Leckerli auf ein Backblech legen und bei 220°C ca. 10–15 Minuten backen.

Thunfisch – Hundeplätzchen

Zutaten:

250 g Maismehl
250 g Haferflocken, gemahlen (Ersatz: Hundeflocken)
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
125 ml Distelöl (Ersatz: Öl)
80 ml Wasser
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/4 TL Backpulver

Zubereitung

In einer Schüssel Maismehl mit Haferflocken vermengen. Thunfisch mit Saft, Öl, Wasser zugeben. Alles mit Pürierstab fein pürieren.

Knoblauch und Backpulver einrühren. So lange rühren, bis die Masse vollends gut gerührt ist!

Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem weichen Teig kneten.

Mit Nudelholz 3mm dünn ausrollen. Daraus mit Ausstecher (oder Glas) Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

BACKROHR:

Im vorgeheizten Backofen bei 170-180°C für 20-25 Min backen.

Erkalten lassen, fertig.