

Haferflocken-Kekse

Zutaten

300 g Haferflocken

200 g Frischkäse

1 Ei

1 EL Pflanzenöl (z.B. Leinöl)

150 g feine Leberwurst

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen;
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten;
- Wenn die Masse gut durchmischt ist, kleine Bällchen formen;
- Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und dann mit dem Handballen leicht plattdrücken;
- Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Haltbarkeit:

Die Haferflocken-Kekse sind im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Käseknochen

Zutaten für ca. 35 Stück

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Maismehl (glutenfrei)

50 g geriebener Emmentaler

3 EL Pflanzenöl

ca. 125 ml Wasser

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen;
- Beide Mehlsorten mit Emmentaler vermischen;
- Öl und ca. 125 ml Wasser dazugeben und mit Knethaken des Handrührgeräts verkneten, ggfs. noch etwas Wasser dazugeben und weiter kneten, bis ein glatter Teig entsteht;
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechförmchen kleine Knochen ausstechen;
- Die Knochen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 30 Minuten backen;

Haltbarkeit:

Die Käseknochen sind im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Leberwurstknochen

Zutaten für ein ganzes Blech

125 g Weizenmehl

50 g Reismehl

60 g Leberwurst

1 Ei

ca. 75 ml Gemüsesaft (z.B. Rote Beete oder Möhren)

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen;
- Alle Zutaten vermischen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts einen geschmeidigen Teig herstellen;
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechförmchen kleine Knochen ausstechen;
- Die Knochen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 20 – 25 Minuten backen;

Haltbarkeit:

Die Leberwurstknochen sind im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.