

Leberwurst-Kekse

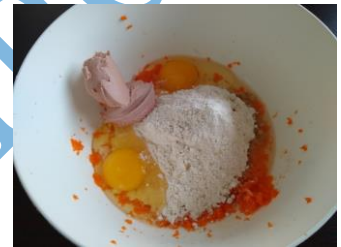


Zutaten: 200 g Dinkelvollkornmehl, 2 Eier, 75 g Leberwurst, 2 EL Rapsöl, 1 Karotte

Die Karotte fein raspeln.



Alle weiteren Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.



Mit Ausstechern die Kekse aus dem Teig stechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Die Kekse bei ca. 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



Die Hundekexse auskühlen und durchtrocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.



Viel Erfolg! ☺