

Leberwurst-Möhren-Kekse

Zutaten: (für ca. 40 Stk.)

125g Leberwurst, 150g Möhren

150g Maismehl (fein)

300g Mehl, 50ml Maiskeimöl, 50ml Wasser

Zubereitung:

Leberwurst in eine Rührschüssel geben, Möhren schälen und auf einer feinen Rohkostreibe hinein reiben. Mehl, Öl und Wasser zufügen, mit dem Knethaken eines Handrührgerätes verkneten. Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern Knochen und Pfote ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 min. backen, anschl. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Kekse müssen hart sein.