

# Hundekekse ♡

## Käse-Tatzen

100 gr Emmentaler	→	10 sek / St. 8	(oder Zerkleinerungsmechanik)
5 Scheiben Knäckebrot	→	5 sek / St. 5	
100 gr Hüttenkäse	}	alles dazu und 10 sek / St. 4	
200 gr Mehl (nach Wahl, am besten Dinkelmehl)		Sollte Teig zu hart sein, ein bisschen Wasser dazugeben und nochmal 94	
1 Ei			
10-15 gr Kokosnussöl			

Aus dem Teig kleine Kugeln formen → auf ein Backblech

ca. 20 min / 180°C / Umluft

Backofen ausstellen und Tür zulassen bis Backblech ausgekühlt ist.  
(So trocknen die Kekse mit der Restwärme aus!)

Kekses können nach dem Abkühlen gegessen werden!

Zum Aufheben sollten sie noch ca. 24h zum Trocknen hingestellt werden.

Dann nicht luftdicht verschließen (z.B. schöne Zuckerdose, Keksdose etc.)



Wichtig: Die Kekses sollten von Feuchtigkeit abgehalten werden.  
Es ist dann in Ordnung, wenn sie für ca. 24h zum Trocknen hingestellt werden.  
Es ist auch in Ordnung, wenn sie für ca. 24h zum Trocknen hingestellt werden.  
(Quelle: www.kuechenrezepte.de)