

Hundekekse ♡

mit Matze gebacken Lieblings-Schmaus

300 gr. Wurst

(oder andere Lieblingszutat
z.B. Fleisch, Fisch, Käse, Banane etc.)
man könnte auch Babygläser nehmen

10 sek / St 10 pürieren

mit Spatel runterschieben und Vorgang wiederholen bis Bei

150 gr. Kartoffelmehl

150 gr. Dinkelmehl

4 Eier

1-2 Eßl. Kokosöl

Rest dazu und 30 sek / St. 5 (Konsistenz sollte wie Pfannkuchenteig sein. Ggf. Wasser oder Mehl dazu)

Backmatte mit Teig bestreichen

(mit Teigkante abziehen, es sollte nichts in den Zwischenräumen sein, da ansonsten die Kekse zusammenkleben)

ca 25 min 160°C / Umluft

(wenn ihr größere Löcher in den Matten habt, verlängert sich die Backzeit)

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

Nach dem Auskühlen aus der Matze drücken.

Kekes 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 Kekes sollen vom Feuchtgedicht abgezogen werden.

Es sei denn, ihr braucht Keimlinge zum Aufbau - wie wir auch - schnell übergedacht bekommen mit den gleichen Nährstoffgehalten.

(Stärke, Fett, Zuckergehalt reduzieren)