

REZEPT-SAMMLUNG

Buttermilch-Snackies

Zutaten:

250g Geflügelleber
1 EL Sonnenblumenöl
100ml Buttermilch
250g Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

Die Leber sehr fein zerkleinern (Moulinette/Fleischwolf...), dann mit Buttermilch und Sonnenblumenöl vermengen. Das Dinkelvollkornmehl zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen vorheizen (Umluft 180°C). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen. Mit beliebiger Form Kekse ausstechen und diese auf das Backblech legen.

Die Snackies bei 180°C Umluft 30 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Kekse noch 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen nachtrocknen lassen.

Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 2 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Brennwert p. P.: n.n.
Ca. 35 Stück