

REZEPT-SAMMLUNG

Fischbeißer

Zutaten:

200g Thunfisch in Lake
125ml Flüssigkeit (z.B. Thunfischlake+Brühe)
400g Mehl
1 TL Salz (nicht bei Verwendung von Brühe)
2 Eier
4 EL Öl
2 EL Minze oder andere frische Kräuter

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Kräuter in den Mixer geben und gut durchmischen. In eine Schüssel geben und gehackte Kräuter zugeben, gut vermengen.

Den Teig ca. 0,5cm stark ausrollen. In die gewünschte Form bringen. Bei 200°C etwas 20 Minuten kross backen und etwa einen Tag auskühlen lassen.

Auch für Welpen geeignet.

Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 1 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Brennwert p. P.: n.n.