

Ludwigs Lieblingskekse



Hundeleckerlies

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 30 Stck. **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200g Weizenvollkornmehl

50g Schweineschmalz

80ml Wasser (ca.)

ZUBEREITUNG

Heizt den Backofen vor (Umluft 160°C; Ober-/Unterhitze 180°C)

Vermischt alle Zutaten gründlich miteinander und knetet diesen zu einem geschmeidigen Teig.

Rollt den Teig ca. 0,5cm dick aus und stecht kleine Kekse aus, z.B. in Form kleiner Knochen. Wenn Ihr wollt, dass die Kekse extra kross und knackig werden, stecht diese mit einer Gabel ein, sodass die Kekse durch die Löcher besser durchbacken können.

Legt die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie im Ofen ca. 30 Minuten lang.

NOTIZEN

Alternative:

Dieser Teig ist eine gute Basis für Eigenkrationen. Gebt z.B. geraspelte Möhren, gemahlene Nüsse, geriebenen Käse, pürierte Rinderleber oder pürierten Thunfisch dazu.

Aufbewahrung:

Im Baumwollbeutel bzw. in einer Blechdose ca. 2-3 Wochen haltbar.

Gesundheitstip:

Mit reinem Schweine- oder Gänseschmalz oder alternativ Rindertalg zubereitet, sind diese Kekse lactosefrei. Wenn Ihr anstatt Weizenmehl z.B. Buchweizenmehl verwendet, sind die Kekse sogar glutenfrei.