

Ludwigs Polenta-Häppchen



Hundeleckerlies

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 25-30 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200g Polenta (Maisgrieß)
130g Dinkelmehl
100g gemahlene Haselnüsse
2 Eier
2 El Sonnenblumenöl
200ml Milch (ca.)

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen (Umluft 160°C; Ober-/Unterhitze 180°C)

Vermischt die Polenta, das Mehl sowie die Haselnüsse miteinander.

Gibt dann die Eier, das Öl und die Milch hinzu und vermischt alles mit dem Handmixer.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Teigrädchen (glatt oder gezackt) in die gewünschte Form bringen.

Backzeit: ca. 20 Minuten

NOTIZEN

Aufbewahrung:

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