

# Ludwigs Polenta-Plätzchen mit Leberwurst



*Hundeleckerlies*

**Vorbereitungszeit:** 50 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** ca. 40 Stück **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

150g Polenta (Maisgrieß)

¼ l Wasser

150g Maismehl

100g Mais aus der Dose, abgetropft

100g grobe Leberwurst

50g Schweineschmalz

1 Ei

backen. Den Backofen ausschalten und die Plätzchen über Nacht im Ofen auskühlen bzw. nachtrocknen lassen.

## ZUBEREITUNG

150g Polenta gem. Packungsbeilage zubereiten, quellen und abkühlen lassen. Wenn der Maisgrieß abgekühlt ist, mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem Förmchen Kreise ausstechen. Auf das Backblech setzen und 30 Minuten

## NOTIZEN

### Aufbewahrung:

In einem Schraubglas, einem Leinenbeutel oder einer Blechdose ca. 2 Wochen haltbar.