

# Ludwigs Käsetraum



*Hundeleckerlies*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 40 Stück **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

**125g** Hüttenkäse  
**75g** geriebener Parmesan  
**300g** Mehl  
**2 EL** Weizenkeimöl  
**100g** fein gehackte Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten gut vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Portionen formen und auf das Backblech setzen.

Die Kekse 30 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Kekse noch 2 Stunden im Ofen nachtrocknen lassen. In einer Papiertüte, einem Leinenbeutel oder einer Blechdose aufbewahren.

## NOTIZEN

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen