

Herzhafte Schinken-Cookies



Hundeleckerlies

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 2 Std., 40 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 5 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 15 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

180g Roggenmehl

50g feine Haferflocken

80g klein gewürfelter Schinken

2 Eier

80ml Wasser (ca.)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf Umluft 170°C oder Ober-/Unterhitze 190°C vorheizen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Mit den Händen kleine Kugeln (zwischen Kirsch- und Tischtennisballgröße - je nach gewünschter Größe der Kekse) formen. Der Teig ist eher klebrig - häufiges

Händewaschen zwischendurch erleichtert das Formen der Kugeln.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Hand flach drücken.

Die Kekse ca. 30-40 Minuten backen und im Anschluss noch ca. 90-120 Minuten im ausgeschalteten Ofen nachtrocknen lassen.

NOTIZEN

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen