

Rote Beete Leberwurst Kekse

das ist drin...

- 2 Eier
- 200g rote Beete
- 150g Hunde-Leberwurst
- 50g Dinkel-Vollkornmehl
- 250g Kartoffelmehl
- 100ml Buttermilch
- 1 EL Rapsöl



so wirds gemacht...

Die Rote Beete in Würfel schneiden und gar kochen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig mixen. Das Mehl erst ganz zum Schluss untermixen, Die Menge Leberwurst entspricht einer Tube Hunde-Leberwurst ;-)

Mit dem Teigschaber oder der Teigflasche in die Backmatten füllen.

35-45 Minuten bei 150° C Umluft backen,
und danach auskühlen lassen.

Für längere Haltbarkeit empfiehlt es sich die Kekse, zb im
Dörrautomaten oder im Backofen 2 Stunden bei 50°-70° zu trocknen.

mehr Rezepte unter:
www.plushund.de