

# frutti di mare Kekse

## das ist drin...

4 Eier  
250g Lachs  
100g Garnelen (gar)  
300g Kartoffelmehl  
200g Hüttenkäse  
1 EL Kurkuma  
1 EL Rapsöl



## so wirds gemacht...

Den Lachs garen bzw dünsten.  
Alle Zutaten zu einem glatten Teig mixen.  
(Tipp: Das Mehl erst zum Schluss untermixen)  
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](http://www.plushund.de)

