

Hundekekse mit Karpfen

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 1 Portion(en)

Zubereitungszeit: 25 Minute(n)

Zutaten

Menge	Name
400 Gramm	Dinkelmehl
250 Gramm	gekochter Karpfen
3 Esslöffel	Olivener Öl
1 Stück	Ei
1 nach Bedarf	Wasser

Zubereitung

Der kleingeschnittene Karpfen wird mit allen weiteren Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt und zu einem Teig verarbeitet. Hierbei sollte Wasser bei Bedarf hinzugefügt werden, damit ein homogener Teig entsteht. Der Teig wird dann ausgerollt und mit Förmchen werden dann Kekse ausgestochen. Die Kekse werden danach auf ein Backblech gelegt, das mit Backpapier ausgelegt ist.

Gebacken werden die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius für 25 Minuten. Vor dem Füttern müssen die Kekse auskühlen. Sie können auch im Kühlschrank frisch gehalten werden oder auch portioniert eingefroren werden.