

Hundkekse „Thunfisch–Parmesan“

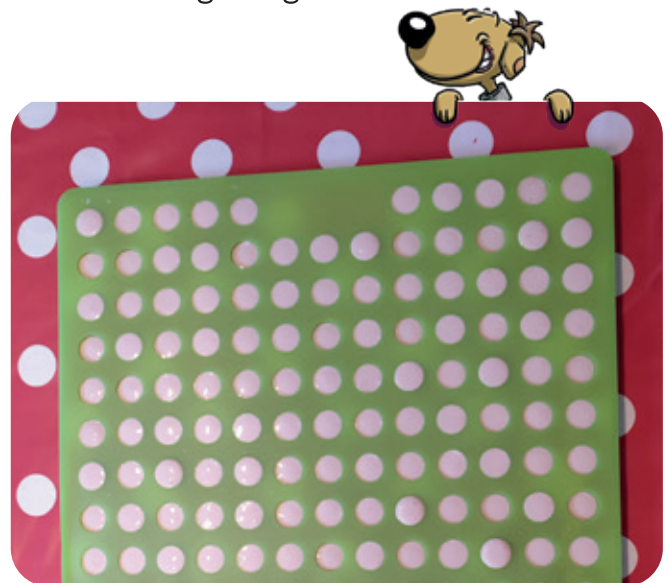
Aus der Backmatte

Zutaten

- > 5 EL geriebener **Parmesan**
- > 3 bis 4 EL **Kartoffelmehl**
- > 1 Dose **Thunfisch**
- > 1 **Ei**
- > 1 EL **Öl**



- 1 Gib den Thunfisch mit allen Zutaten, bis auf das Ei, in ein hohes Gefäß und **vermische alles mit dem Pürierstab**, bis eine glatte Masse entsteht.
- 2 Mische das Ei **unter den Teig**.
- 3 Der Teig sollte von der Konsistenz einem Eierkuchenteig ähneln. Bei Bedarf füge etwas warmes Wasser oder Kartoffelmehl hinzu.
- 4 Streiche den Teig **in die Backmatte**.
- 5 Gib die Backmatte bei etwa 180 °C Umluft für 15–20 Minuten **in den Ofen**.
- 6 Lass die Kekse etwas abkühlen und **schüttele sie aus der Matte**.
- 7 Bei Bedarf kannst du die Kekse bei leicht geöffneter Backofentür bei 100–120°C nachtrocknen oder in einem Stoffbeutel an die Heizung hängen.



Verwöhne
deinen Hund mit
**selbstgebackenen
Keksen!**

