



CEBACKEN 27.03.2024



KAUSTICKS HERZSTÜCK KANINCHEN

von Katja Kleffner

ZUTATEN

380 g Nassfutter nach Wahl

(hier: „Herzstück Kaninchen“

v. Paul & Paulina)

ca. 20 ml Wasser

1 Ei

1 EL Öl (flüssig)

200 g Haferflocken zart

200 g Kartoffelmehl

10 g Spirulina-Pulver

(evtl. Wasser bis z. formbaren

Teigkonsistenz)

ZUBEREITUNG

- Zuerst Nassfutter mit den flüssigen Zutaten pürieren.
- Trockene Zutaten ergänzen und alles zu einem **festen, formbaren Teig** verarbeiten.
- Teig ca. 10 Min. quellen lassen.
- Evtl. am Ende etwas Wasser ergänzen.
- Teig mit einem Rührspachtel / Löffel gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte streichen und ab in den Ofen.

BACKZEIT:

160° C / Umluft (vorheizen)

ca. 60 Min

(je nach Größe/Dicke)

Bei Bedarf nachdörren!

Menge:

ca. 1,5 Vollblech-Stick-Matten



TIPP:

Dieser feste Teig eignet sich auch prima für Ausstechkekse.

