



# GLÜHWEIN LEBERWURST

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

- 250 ml Hunde-Smoothie  
(hier „Glühwein“ Pute  
v. Smoothie Dog)
- 50 g Geflügelleberwurst light
- 3 Eier (M)
- 1 EL Öl (flüssig)
- 15 g Rote-Beete-Pulver (optional)
- 300 g Kartoffelmehl  
(kein zusätzl. Wasser mehr)

## ZUBEREITUNG

- Smoothie mit Leberwurst pürieren
- mit den übrigen Zutaten gut verrühren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"- Konsistenz verarbeiten.
- Ca. 15 Min. ruhen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

### BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft  
Gr. S: ca. 40-50 Min.  
Gr. M: ca. 50-60 Min.  
Gr. L: ca. 60-70 Min.  
(je nach Motivdicke/größe)

### Menge:

ca. 2,5 Vollblech-Matten (Gr. M+L)

Bei Bedarf nachdörren!

