# Bananen-Leberwurst

## mit Spirulina & Kokoscreme

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

85 g Banane
65 g Skyr od. Quark
50 g Geflügelleberwurst light
2 Eier (M)
1 EL Kokosöl (flüssig)
1 TL Apfelessig
10 g Spirulina-Pulver
100 g Kartoffelmehl
50 g Buchweizenmehl
20 g Kokosmehl
evtl. Wasser
*(bis zur Teigkonsistenz)*

**HINWEIS**
**Tagesmenge Spirulina:**
max. 0,5 g pro 10 kg
Körpergewicht Hund

## ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehle) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehle dazu, 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
S: ca. 30-40 Min.
M: ca. 40-50 Min.
L: ca. 50-60 Min.
(je nach Motivdicke/-größe)

**Menge:**
knapp 2 Vollblech-Matten Gr. L

Bei Bedarf nachdörren!

schnutenkekse.de

15.09.2024 © Katja Kleffner