



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Kekse aus Leberwurst

Zutaten:

350g Feine Leberwurst
250g Vollkornmehl
250g Haferflocken
2 Eier Handelsklasse L
4 Esslöffel Sonnenblumenöl



Zubereitung:

Die Leberwurst mit dem Mehl, den Haferflocken, den Eiern und dem Öl in einer Schüssel zu einem zähen Teig kneten. Evtl. etwas Wasser hinzufügen, wenn der Teig sich nicht formen lässt.

Den Teig zu einer Rolle formen und +/- 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden.

Die Scheiben auf ein Backblech legen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

