



PASTINAKE-SARDELLEN-FISCHE

Das heutige Rezept ist aus der Not heraus entstanden. Ich hatte für Gizmo Pastinaken-Püree gemacht, als er krank war. Das kam aber gar nicht gut an. Da ich es nicht wegwerfen wollte, wurde es in Leckerli umgewandelt.

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 125 pürierte, gekochte Pastinaken (oder Babygläschen)
- 5 eingelegte, abgetropfte Sardellen
- 1 EL Honig
- 2 EL Kartoffelmehl
- Wasser nach Bedarf

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten werden mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen Teig püriert und in die Backmatte gefüllt. Ich verwende gerne eine Teigflasche, man kann aber auch einen Teigschaber verwenden.
- Hier habe ich passend meine Fisch-Backmatte verwendet und die Kekse bei 140 Grad Umluft ca 30-40 Minuten gebacken.
- Ich trockne die Kekse dann immer noch mindestens 1-2 Stunden plus bei 60 Grad nach, damit sie sich länger halten.

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

