



WEIHNACHTSKEKSE mit Apfel und Topfen

Wir starten in die Adventszeit - eine warme und kuschelige Zeit, in der süße Leckereien nicht fehlen dürfen

Mit Äpfeln, Topfen (Quark) und Kartoffeln lassen sich einfache, gesunde Hundeleckereien zaubern und man hat diese Zutaten auch meistens Zuhause.

Man braucht nur:

ZUTATEN:

- 1 Apfel, geschält und gerieben
- 125g Magertopfen (Quark)
- 1 Ei
- 1-2 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- 40-50g Kartoffelflocken
- 40-50g Kartoffelmehl
- 1 EL Bierhefe und Spirulina zum Färben
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten bis auf Bierhefe und Spirulina zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o den Teig halbieren und 1 Teil mit Bierhefe verrühren, die andere Hälfte mit Spirulina

o den cremigen Teig in die Backmatte füllen.

Ich habe dafür eine Teigflasche und die Weihnachtsmatten verwendet.

o ca. 30 Minuten lang bei 140 Grad backen - da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Nachbacken ❤️