



GLÜCKSFISCHLI

In Österreich isst man zu Silvester Glücksfische und zwar mit dem Schwanz voraus. Das soll Glück bringen und die Wirtschaft ankurbeln. 🍀

Für Hund und Katze kann man ganz tolle Glücksfischlis backen. Meine waren in Anlehnung an Nemo und Dori orange und bläulich gefärbt.

Es braucht nur wenige

ZUTATEN:

- 125g Babygläschen (z.B Süßkartoffel, Karotte oder Kürbis)
- 6 Eiklar oder 3 Eier
- 60g Kartoffelmehl
- 50g Buchweizenmehl
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- 6-8 Sardellen
- 50g Topfen (Quark)
- Spirulina (blau oder grün) zum Einfärben
- 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 zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist
- o die Hälfte des Teigs blau oder grün einfärben
- o den cremigen Teig in die Backmatte füllen. Ich habe dafür eine Teigflasche und die mittlere Knochenmatte verwendet.
- o ca. 20 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 Ausprobieren 🍀

