



LEBERWURST-KNOCHEN

Leberwurstbrot – die Liebe vieler Hunde 😊

Mit Leberwurst und Brotresten kann man aber auch super Leckerli backen. Einfach, aber überzeugend.

Für die 🍪 **LEBERWURST-KNOCHEN** 🍪 braucht ihr folgende

ZUTATEN:

- 1 Ei (~ 50-60g)
- 50g Leberwurst
- 50g Hüttenkäse
- 50g Buttermilch
- 15g geriebener Käse (hier: Gouda)
- 10g Brotreste (hier: dunkles Roggenbrot)
- 40g Kartoffelmehl
- Buttermilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 130 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 den halbflüssigen Teig in die Backmatte füllen – die Menge ergab knapp 1 Medium-Knochenmatte.

o ca. 30-40 Minuten lang bei 130 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 ❤️