



FISH TREATS

Im Sommer backe ich selten, da es hier zuletzt sehr heiß war und man das Backrohr nicht einschalten möchte.

Daher war das verregnete und kühle Wochenende ein perfekter Zeitpunkt den Leckerli-Vorrat wieder etwas aufzufüllen. Da braucht es natürlich Highlight-Leckerli – bedeutet bei uns Fisch und Käse.

Somit wurde ein ganzer 🐟 **FISCHSCHWARM aus THUNFISCH-KÄSE-FISCHEN** 🐟 gebacken.

Für dieses einfache Rezept braucht ihr nur folgende diese

ZUTATEN:

- 2 Eiklar ~ 60g
- 100g Thunfisch im eigenen Saft (oder anderen gekochten Fisch bzw. Fleisch) – ich hab eine Filetdose der Katzen verwendet
- 30g Stinkeweichkäse (hier: St. Albray)
- 50g griechisches Joghurt 10% Fett
- 30g Kartoffelmehl
- 30g Buchweizenmehl
- Wasser/Buttermilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt 😊

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Mehl oder Wasser/Buttermilch so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein Palatschinkenteig ist. Ich musste noch 20g Buttermilch ergänzen, damit es passte.

o den Teig in die Backmatte füllen. Ich den Teig mit der Teigkarte verteilt und eine Backmatte mit größeren Fischen verwendet.

o ca. 30-40Minuten 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

Ich zeige immer die fertig getrockneten Leckerli, denn dabei schrumpfen sie auch noch ein bisschen und die Form verändert sich noch.



Viel Spaß beim Nachmachen 🌸