



Gruselige KÜRBIS-PECORINO Kekse

Rechtzeitig vor dem Halloween-Abend gibt es noch ein 2. Rezept für eine lustige Hundeleckerei für Deinen Liebling 🐾

Die 🍠 **KÜRBIS-PECORINO KEKSE im Gruseldesign** 🍠 sind schnell und einfach gemacht. Die Kombination von Kürbis und viiiiiel Käse macht diese Hundekexse zu einem echten Highlight-Leckerli.

ZUTATEN:

- 125g Kürbispüree (Babygläschen)
- 80g geriebenen Käse (hier: Pecorino)
- 1 Ei ~55g
- 40g Kartoffelmehl
- schwarze Lebensmittelfarbe (wenn man möchte)
- Wasser 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

Ich habe extra eine Matte mit verschiedenen Halloween-Motiven verwendet.

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 2-3 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Ausprobieren 🐾