



LEBERWURST-BANANEN-PFÖTCHEN

Kaum ein Hund mag sie nicht – Leberwurst 😊

Das heutige Rezept ist wieder ein bisschen Resteverwertung – aus reifer Banane, Leberwurst-Resten und Eiklar werden ganz tolle **LEBERWURST-BANANEN-PFÖTCHEN**.

Dafür braucht ihr nur folgende

ZUTATEN:

- 1 Eiklar ~20-25g
- 50g Leberwurst
- 1 reife Banane (120-130g)
- 40-60g Buttermilch
- 40g Kartoffelmehl
- 15-20g Buchweizenmehl (je nach Konsistenz)
- 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 Pfötchenmatte.

o ca. 30 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 Nachbacken ❤️