



TEEWURST-DONUTS

Leckerli dürfen ruhig intensiver sein in Geruch und Geschmack, da man ja gerade beim Trainieren oft was richtig Ansprechendes braucht. Daher nutzt man da ja gerne geruchsintensiveres wie Pansen oder Leberwurst. Aber auch die g´schmackige Teewurst kann man ganz super in Backmattenleckerli verarbeiten – natürlich nur in Maßen, damit es nicht zu würzig wird.

Die **TEEWURST-DONUTS** schmecken dem Hund super, sind ganz einfach zu machen und man braucht auch nur wenige

ZUTATEN:

- 35g feine oder grobe Teewurst
- 50g Hüttenkäse
- 20g geriebenen Käse (hier: gereifter Gouda)
- 1 Ei (~60g)
- 1 Eiklar (~30g)
- 40g Kartoffelmehl

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 130-140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem möglichst glatten Teig pürieren und die Konsistenz dann mit Kartoffelmehl so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist.

o den Teig in die Backmatte füllen. Da der Teig etwas fester ist, habe ich die kleine Donutmatte und eine Teigflasche verwendet.

o etwa 25-30 Minuten bei 130-140°C 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 1-2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

FERTIG....



Viel Spaß beim Nachbacken ❤️