

*Fleischkekse selbst gemacht*

***Zutaten:***

500 g mageres Rinderhackfleisch

2 – 3 Eier

750 g Weizenmehl

250 g Haferflocken

250 ml Wasser

Fleisch und Eier in einer Rührschüssel gründlich vermischen.

Mehl und Haferflocken einmischen,

solange vermischen bis ein glatter Teig entsteht.

Nach und nach kleinere Portionen abnehmen,

mit etwas Mehl bestäuben bis der Teig nicht mehr klebt.

Den Teig bis auf 6 – 12 mm Stärke ausrollen und die Kekse ausstechen.

Auf mittlerer Schiene bei 180° C ca. 1 Stunde backen.

Das fertige Gebäck auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

In einem Gefäß (möglichst luftdicht und kühl) aufheben und sie binnen 2 Wochen verfüttern.

***Viel Spaß beim Nachbacken,***

***Ihr Hund wird sich freuen!***