

Nordische Lachskekse für die Katze

Zutaten:

125 ml Lachs aus der Dose, abgetropft
250 ml gebröseltes Vollkornbrot
60 ml Weizenvollkornmehl
1 EL Pflanzenöl
1 Ei verquirlt
1/2 TL Bierhefe

Backofen auf 180 °C vorheizen

Den Lachs in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel in winzige Stückchen zerpfücken.

Die übrigen Zutaten zum Lachs in eine Schüssel geben; alles gut mischen und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Mit kleinen Ausstechformen Häppchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Die Häppchen 15 bis 20 Minuten backen,
anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen
Gefäß im Kühlschrank lagern.

Immer nur wenige Plätzchen pro Tag geben, da es keine Vollnahrung ist.

Viel Spaß beim Nachbacken,

Ihre Katze wird sich freuen!