

Bananen-Leberwurst-Kekse: Ein ungewöhnliches Rezept

Dieses einzigartige Rezept für Bananen-Leberwurst-Kekse kombiniert süße und herzhafte Zutaten zu einem ungewöhnlichen Gebäck. Mit einer kurzen Vorbereitungs- und Backzeit ist es ein schnelles und interessantes Projekt für experimentierfreudige Hundebäcker.

Zutaten und Vorbereitungszeit

1

Kurze Vorbereitungszeit

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

2

Moderate Backzeit

Backzeit: 20 Minuten (Backofen auf 180 Grad)

3

Einfache Zutaten

Zutaten: 1 EL Kokosnussöl, 1 reife Banane, 50g Leberwurst, 150g Dinkelmehl

Schritt 1: Vorbereitung des Kokosnussöls

Der erste Schritt in der Zubereitung der Bananen-Leberwurst-Kekse ist das Flüssigwerden des Kokosnussöls. Dafür wird das Kokosnussöl in einem Topf erhitzt, bis es vollständig geschmolzen ist.

Schritt 2: Zubereitung der Banane

Im zweiten Schritt wird die reife Banane vorbereitet. Nehmen Sie eine Gabel und zermatschten Sie die Banane gründlich, bis eine gleichmäßige, breiige Konsistenz erreicht ist.

Schritt 3: Mischen der Zutaten

1

Zutaten zusammenführen

Geben Sie das flüssige Kokosnussöl, die zermatschte Banane, die Leberwurst und das Dinkelmehl in eine Schüssel.

2

Pürieren

Pürieren Sie alle Zutaten ordentlich, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

3

Konsistenz anpassen

Falls der Teig noch zu fest ist, strecken Sie ihn mit etwas Wasser, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Schritt 4: Vorbereitung der Kekse für den Backofen

Nachdem der leckere Bananen-Leberwurst-Teig fertig gemischt ist, ist es nun Zeit, ihn für den Backvorgang vorzubereiten. Verteilen Sie den Teig mit Sorgfalt und Liebe gleichmäßig auf den bereitstehenden Backmatten. Schieben Sie die Backmatten anschließend vorsichtig in den vorgeheizten Ofen. Nun beginnt das Duften von frisch gebackenen Hundekeks durch die Küche zu wehen - eine wahre Verführung für alle Nasen!



Schritt 5: Backen und Abkühlen

1

Ausbacken

Backen Sie die Kekse für 20 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen.

2

Abkühlen lassen

Nach dem Backen nehmen Sie die Kekse aus dem Ofen und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

3

Aus der Form lösen

Sobald die Kekse abgekühlt sind, lösen Sie sie vorsichtig aus der Form.

Fertige Bananen-Leberwurst-Kekse

Fertig sind die Bananen-Leberwurst-Kekse! Diese ungewöhnliche Kombination aus süßen und herzhaften Zutaten ergibt ein einzigartiges Hundegebäck. Viel Spaß beim Nachbacken!

Deine Cavalinas