

Lachs-Kekse für den Stubentiger

Katze



Zutaten:

- 200 g Lachs
- 30 g Vollkornmehl
- 2 EL Rapsöl
- 130 g Semmelbrösel
- 1 Eiweiß



Für die Katzenkekse den Fisch fein pürieren (der eigene Saft dient als Flüssigkeit). Die übrigen Zutaten zu der Fischfarce geben und mit ca. 50 ml Wasser oder Katzenmilch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Teig dünn ausrollen. Mit der Ausstechform Deiner Wahl kleine Kekse ausstechen.

Hast Du keine Ausstechform zur Verfügung, schneide einfach mit dem Messer kleine Ecken. Diese dann auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen.

Für ungefähr eine Viertelstunde backen. Die Katzenkekse gut auskühlen und trocknen lassen.

