

Leberwurstkekse

1kg	Mehl (alternativ Kartoffel- oder Buchweizenmehl)	125g	Kalbsleberwurst	2 EL	Öl
		2	Eier	350ml	Wasser

Zubereitung:

1. Zutaten zu Teig verkneten und ausrollen (1,5cm dick)
2. Motive ausstechen
3. Kekse auf mittlerer Schiene bei 175° ca. 25 min backen
4. Kekse in trockener Umgebung mind. 2 Tage aushärten lassen

Haferflocken-Kekse (vegetarisch)

400g	Haferflocken	3	Eier
1	Banane	2 EL	Sojamehl

Zubereitung:

1. Eiweiß zu Eischnee schlagen
2. Banane mit Eigelb, Haferflocken und Sojamehl vermischen
3. Eischnee unterheben und kleine Häufchen auf Backpapier verteilen
4. Kekse auf mittlerer Schiene ca. 20 min backen (150°)

Fisch-Kekse (Proteine und Omega-3-Fettsäuren)

400g	Mehl (Weizen oder Dinkel)	50g	Quark
300g	fettreicher Seefisch (püriert)	etwas	Milch

Zubereitung:

1. Zutaten mit Mixer vermischen
2. Teig ausrollen und Motive ausstechen
3. Kekse bei 150° ca. 30 min backen
4. Fertige Kekse gekühlt lagern und innerhalb von drei Tagen aufbrauchen (oder einfrieren)

Eierkuchen (besonders weich)

200g	Dinkelmehl	100g	Fisch oder Fleisch
250g	Milch	2	Eier

Zubereitung:

1. Zutaten zu zähem Teig vermischen
2. Teig in gefetteter Pfanne zu Eierkuchen backen
3. Eierkuchen in mundgerechte Stücke scheiden

Wasser-Eis

Saft (Gemüse oder Obst) / Fleischbrühe	Eiswürfelbehälter
---	-------------------

Zubereitung:

1. Saft / Fleischbrühe in Eiswürfelbehälter füllen
2. Behälter in Tiefkühlfach stellen und gefrieren lassen
3. Bei Bedarf Eiswürfel entnehmen