



# Streichwurst Kekse

WWW.MOBYFORTY.COM

## Zutaten

- 80 g Streichwurst
- 30 g Amaranth gepufft
- 50 g Haferflocken
- 1 Ei
- 80 g Kokosjoghurt
- 1/2 geriebener Apfel

## Anleitung

- Mixe alle Zutaten zusammen
- Verteile den Teig auf einem Backblech
- Backe den Teig bei 180 Grad (Celsius) für ca. 20-30 Minuten
- Schneide den gebackenen Teig in kleine Stücke

## Tipp

Wenn du deine Kekse in kleine Stücke geschnitten hast, dann backe sie nochmals auf niedriger Stufe (ca. 80 - 100 Grad) im Ofen. Klemme einen Kochlöffel in die Backofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Somit sind deine Kekse länger haltbar.