

Leberwurst Kekse

Zutaten:

200 Gramm Leberwurst

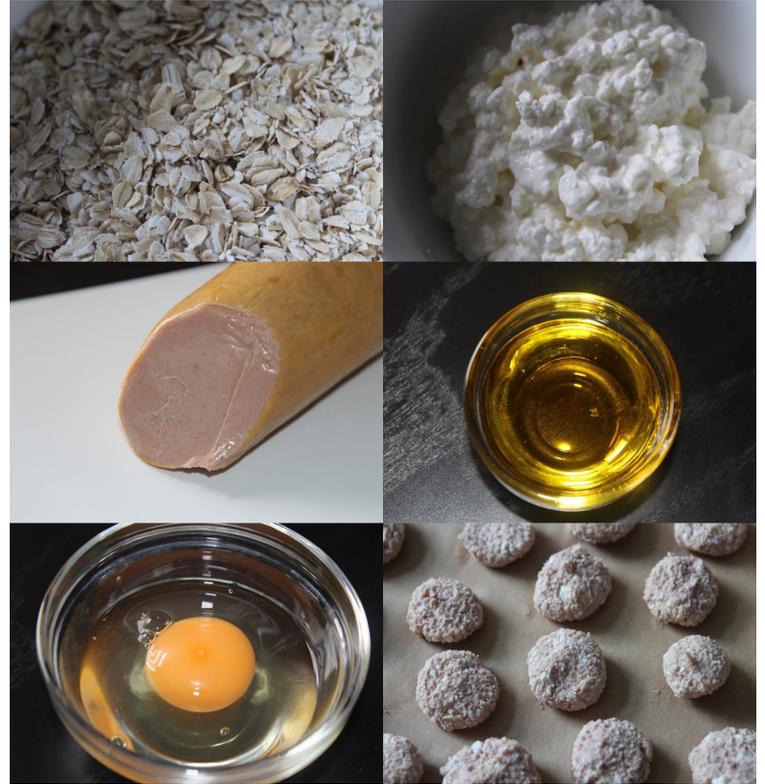
250 Gramm Hüttenkäse

100 Gramm feine Haferflocken

100 Gramm grobe Haferflocken

1 Ei

etwas Öl



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.

Kleine Kugeln formen und etwas platt drücken, so das daraus kleine Taler werden.

Im Ofen für ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Auskühlen lassen und dann ganz schnell probieren.