

Rezept: Katzen-Knusper



Zutaten:

- 5 Esslöffel Weizenmehl
- 1 Esslöffel feiner Maisgrieß
- 1 Teelöffel Distelöl
- 1 rohes Bio-Ei
- 2 gekochte Hühnerlebern
- 1/2 Teelöffel Thymian (mit den Fingern zerreiben)
- 0,5 g Calciumcarbonat (Apotheke)

Zubereitung:

Mehl, Maisgrieß, Thymian und Calciumcarbonat miteinander vermischen. Das Ei in eine Schüssel geben und das Öl tropfenweise unterschlagen. Mehlmischung und Eigemisch langsam miteinander verrühren.

Hühnerleber (zehn Minuten gekocht und dann klein gehackt) unter die Ei-Mehl-Masse mischen. Es soll ein derber Teig entstehen. Dieser wird nun rasch durchgeknetet und dann ausgerollt.

Anschließend Plätzchen ausstechen oder kleine Kugeln formen und auf ein geöltes Backblech geben. Im Backofen bei 180 Grad zehn Minuten backen.

Quelle: <http://www.geo.de/GEOLino> ↗