

Käsetraum

250 g Dinkelvollkornmehl
100 g geriebener Emmentaler
100 g Magerquark
2 Eier

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zu einem gut formbaren Teig verkneten und kleine, etwa daumengroße Röllchen formen.

Die Kekse auf das Backblech setzen und 30 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Kekse im Ofen nachtrocknen lassen.

Thunfischknusperli

500 g feine Haferflocken
½ L Ziegen- oder Schafsmilch
3 Eier
2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten vermengen, auf dem Backblech verteilen und gut 20 Minuten backen. Abkühlen und in kleine Stücke schneiden.

Die Leckerlis können auch portionsweise eingefroren werden.

Als Variation kann anstelle Thunfisch geriebener Käse verwendet werden.

Leberwursttaler

200 g Haferflocken
150 g Hüttenkäse
100 g Kalbsleberwurst
6 EL Maiskeimöl
1 Ei

Alle Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verrühren, eventuell noch etwas Wasser oder Haferflocken zufügen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf das Blech setzen und flach drücken. In den kalten Backofen stellen und bei 180 Grad (Umluft) 30 Minuten backen.

Die Leberwursttaler auf einem Kuchengitter erkalten lassen. In einer Keksdose aufbewahren.