

# Leckerli zum Selberbacken

EINFACH MAL SELBER BACKEN.  
MAG DEINE KATZE AUCH SO GERNE LECKERLIS?

WIR HABEN REZEPTE  
FÜR DICH ZUM  
SELBERBACKEN VON  
LECKERLIS  
ZUSAMMENGESTELLT.  
SO WEISST DU AUCH,  
WAS DARIN  
ENTHALTEN IST.



## FLEISCHLECKERLI



### ZUTATEN:

- 500 g mageres Hackfleisch Rind oder Huhn
- 2 Eier
- 3 EL Bierhefepulver



### ZUBEREITUNG:

Heize den Ofen auf 100 Grad vor.

Vermische alle Zutaten gründlich.

Forme kleine Kügelchen oder stehe kleine Herzen aus der Masse aus. Diese können auch auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwas flach gedrückt werden.

Backe die Leckerlis mindestens 20 Minuten, besser 30 Minuten. Eventuell die Ofentemperatur auf 80 Grad reduzieren.

Lasse die Leckerlis gut abkühlen.



**High-Protein Kekse** ganz einfach: **1 - 2 ML TanzTatze Aktivkollagen** unter die Masse unterrühren.