

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.



LACHSLECKERLI



ZUTATEN:

- ein Stück frischen unbehandelten Lachs oder
- ein Stück halbgefrorenen Lachs, unbehandelt



ZUBEREITUNG:

Schneide den Lachs in kleine Stücke.

Heize den Ofen auf 210 Grad vor (Ober-/Unterhitze).

Lege die Lachswürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie für ca. 25 Minuten im Ofen. Achte darauf, dass der Lachs gar, aber nicht verbrannt ist.

Reduziere dann die Temperatur auf 80 Grad und lasse die Lachsstücke weitere 50 Minuten im Ofen garen.



Während dieser 50 Minuten sollte die Backofentür einen Spalt offen bleiben, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

