

Thunfisch-Kurkuma Leckerchen

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Zutaten:

- ✓ 1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
- ✓ 1-2 Eier
- ✓ Ein halber Teelöffel Kurkumapulver
- ✓ Etwas Reismehl oder Buchweizenmehl



Zubereitung:

Den **Thunfisch** mit dem **Ei vermengen** und zerkleinern. Dies funktioniert ganz einfach mit einer Gabel oder einem Handrührgerät. Anschließend das **Kurkumapulver hinzugeben**, aber ACHTUNG: Kurkuma färbt!

Das **Mehl** vorsichtig **hinzugeben**. Der Teig sollte jedoch relativ flüssig bleiben. Wurde versehentlich zu viel Mehl verwendet, kann einfach etwas Wasser hinzugefügt werden. Der Teig sollte ähnlich flüssig wie ein Pfannkuchenteig sein.

Nun den Teig **auf der Backmatte verteilen**. Hierzu eignen sich sehr gut die Quetschflaschen und der Silikonspachtel von Collory (hier im Shop ebenfalls erhältlich). Wichtig ist darauf zu achten, dass alle Förmchen gut gefüllt sind, um eine gleichmäßige Konsistenz sicher zu stellen.

Nun **ca. 20 Minuten** in dem vorgeheizten Backofen **backen**, anschließend etwas abkühlen lassen und die selbst gebackenen Leckereien aus der Backmatte schütteln. Dies funktioniert ganz ohne Verkleben. **FERTIG!**

Und nun verwöhne deine Fellnase mit den Leckereien!

Tipp: Diese Leckereien lassen sich hervorragend einfrieren und sind so mehrere Wochen haltbar. Ansonsten in einer Dose mit einem Stück Küchenpapier luftdicht verschließen. Das Küchenpapier alle 2 Tage erneuern.

Zubereitungszeit: ca. 5 - 10 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten