



Lammleckerlis

Einfach und lecker

300g – 400g [Rydog Lamm](#)*

2 Eier

2-3 Esslöffel Kartoffelmehl (oder Buchweizenmehl)

Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Dose Rydog Lamm öffnen, etwas Wasser dazugeben, mit dem Pürierstab pürieren mit Eiern, Mehl, etc. verrühren, bis der Teig eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig hat. Dann in die Matte(n) streichen, am besten mit einem Teig Schaber.

Ohne Matte: auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech, ca. ½ cm hoch, dann Würfel schneiden.

ca. 20 bis 25 Minuten (je nach Backmatte) bei 200 Grad Umluft in den Ofen.
Fertig. Auskühlen und raus lösen.

Wenn Du sie durchtrocknen willst, im Dörrgerät oder bei ca. 70 Grad 1-2 Stunden im Backofen bei leicht geöffneter Tür. (Vorher aus der Matte nehmen)

Und für alle denen der Zeit- und Energieaufwand zu hoch ist [Hier](#) gibt es ganz großartige Leckerlis!!

Viel Spaß

Claudia Voß

Zertifizierte Ernährungsberaterin

Email: cvoss63@gmx.de

www.Leos-Futterstuebchen.de

Facebook und Instagram, [@leosfutterstuebchen](#)

* [Rydog Lamm](#) (70,9 % Fleisch und tierische Nebenerzeugnisse (100 % Lamm (davon 6 % Herzen und 6 % Leber)), 20,0 % Gemüse (50 % Kartoffel, 50 % Karotten), 7,9 % Reis, 0,8 % Mineralstoffe, 0,4 % Rapsöl