

GOLDENE THUNFISCHLI

Zutaten

- 1 Dose Thunfisch in eigenem Saft
- 3 Eier
- 1 Becher Schafsmilchjoghurt
- 1 TL Petersilie
- 2 Eßl Olivenöl
- 2 Becher Kartoffelmehl



Zubereitung

Alle Zutaten werden in ein geeignetes Gefäß gegeben, den Thunfisch mit Saft und gut miteinander püriert.

Da der Teig eine sehr flüssige Konsistenz aufweist, eignet er sich super für die Verwendung von Silikon Backmatten.

Die Backzeit variiert je nach Größe der Backmatte. Bei sehr kleinen Formen Heißluft bei 170°C für 30 min.

Nach dem Backen sollten die Kekse in einem Dörrautomaten oder in einem Stoffsackerl/Gemüsenetz auf der Heizung gut nach getrocknet werden.

Gut getrocknet halten sich die Kekse über mehrere Wochen.

