



## Fischkekse

100 g Fischfleisch püriert (Fischhack)

1 Ei mit Schale

1 Eßl. Olivenöl

Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Majoran, Thymian) fein gehackt

250 g Mehl

1. Eier mit Schale mit dem Mixstab pürieren.
2. Fischhack, Öl, Kräuter und Mehl zufügen.
3. Alles zu einem festen Teig kneten.
4. Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.
5. Mit Plätzchenstecher Figuren ausstechen.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Bei ca. 180 Grad ca. 20 Minuten cross backen.