



Thunfischplätzchen

- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 2EI Öl
- 1Ei
- 300g Maismehl
- 150g Hundeflocken (oder Haferflocken)

1. Alle Zutaten gut vermischen und verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, kann noch etwas Öl oder Wasser zugegeben werden.
2. Den Teig 1cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und mit einem Pizzaschneider in 2 x 2 cm große Stücke unterteilen.
3. Anschließend etwa 30 Minuten bei 150 Grad backen. Sind die Plätzchen noch zu weich statt knusprig, können sie bei geringer Hitze (eventuell Kochlöffel in die Ofentür) weiter getrocknet werden.

Sonja mit Jerry