



Thunfischbrot

400 g Dinkelmehl
100 g Hafermehl
5 Eier
5 EL Olivenöl
2-3 Dosen Thunfisch natur
Barfkräuter
Grünlippenmuschelpulver
1 Essl Barföl
Nach belieben Schwarzkümmeloel

1. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern.
2. Alle Zutaten gut vermischen.
3. Eine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen und das Brot ca. 45 Minuten darin backen (bei kaltem Ofen 50 Minuten).
5. Das Brot aus der Form nehmen, abkühlen lassen und portionsweise servieren. Lässt sich im Kühlschrank gut einige Zeit aufbewahren.

Oder: kleine Würfel schneiden nach Backgang und dann nochmal bei 50 Grad 1 Nacht dörren

Eignet sich super gut als Belohnungsleckerlie, weil sich daraus auch ganz kleine Stücke schneiden lassen.