



Leberwurst-Möhren-Kekse

125 g feine Leberwurst
150 g Möhren
150 g Maismehl (fein, für Polenta)
300 g Mehl
50 ml Maiskeimöl
50 ml Wasser

1. Leberwurst in eine Rührschüssel geben.
2. Möhren schälen, fein reiben und dazugeben.
3. Mehle, Öl und Wasser zufügen.
4. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.
5. Zur Kugel formen und 20 Minuten kalt stellen.
6. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen.
7. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen.
9. Herausnehmen und abkühlen lassen.