



## Leberflecken

### Zutaten:

150 g Dinkelvollkornmehl  
60 g feine Haferflocken  
50 g pürierte Geflügelleber  
1 TL getrocknete oder tiefgekühlte Petersilie  
1 EL Olivenöl  
150 ml Hühnerbrühe

Dinkelvollkornmehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1.  
Heize den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2.  
In einer großen Schüssel vermischst du Dinkelvollkornmehl, pürierte Leber und Petersilie miteinander. Füge das Olivenöl hinzu und verrühre alles eine Minute mit den Knethaken des Handrührgerätes. Füge nach und nach 150 ml Hühnerbrühe hinzu und rühre so lange weiter, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist.
3.  
Rolle den Teig auf einer mit Dinkelvollkornmehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick aus und stich den ausgerollten Teig mehrfach mit einer Gabel ein. Schneide den Teig mit einem Pizzaschneider oder großen Messer in 1,5 x 1,5 cm große Quadrate.
4.  
Backe die Kekse auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten und lass sie bei leicht geöffneter Backofentür über Nacht weitertrocknen.

Guten Appetit!