



Tunfisch Leckerli Rezept (von Lisa)

Material: Rührschüssel, Handrührgerät, Backmatte, Teigschaber, Backblech, eine Dose Thunfisch im eigenen Saft, 3-4 EL Parmesan gerieben, 2 EL Kokosöl, 3 Stück Eier

1. Alle Zutaten (Tunfisch, Parmesan Kokosöl und Eier) mit dem Rührgerät zu einem Teig verrühren.
2. Kurz ruhen lassen.
3. Backofen in der Zwischenzeit auf 160 Grad Umluft vorheizen.
4. Teig in Backmatten füllen und verteilen.
5. Dann 15-20 Minuten backen.
6. Nach dem Backen die Kekse auf einem Backblech verteilen und „Trocknen“ lassen. 5-6 Stunden bei 80 Grad.