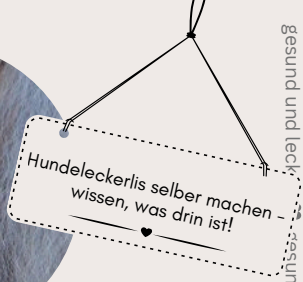

FRISCHKÄSE-CHIPS

knusprig-cross

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

100 g Frischkäse
(Magerstufe)
120 g Hüttenkäse
140 g Reismehl

(ergibt ca. 40 Chips)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand verkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 0,5 cm dick) und die Teigplatte in kleine Würfel schneiden.
3. Chips mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Ganze für ca. 25 Min. bei 170°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 4-5 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
5. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.

ca. 25 Min. | Umluft | 170°C, vorheizen | 4- 5 Std. / 70°C

MERLINS TIPP:

Mir nur drei Zutaten zaubert ihr knusprig-crosse Chips für leckeren Knabberspaß! Und zwar ganz ohne Backmatte und Pürierstab. Die Zutaten werden lediglich von Hand verknetet und der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Im Anschluss könnt ihr ihn zum Beispiel in kleine Chips-Würfel schneiden oder mit euren Lieblings-Ausstechförmchen ausformen ... eurer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Bei Bedarf (bspw. bei einer Laktoseintoleranz eures Hundes) können Frisch- und Hüttenkäse natürlich auch durch laktosefreie Produkte ersetzt werden.

Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!

gesund und lecker ♥