



Feine Fischchen

Hunde und Fische haben eines gemeinsam: Sie sollten beide in die Schule gehen. Vergessen Sie daher nicht, diese feinen Fischchen einzupacken, wenn Ihr Liebling das nächste Mal beim Hundetrainer »die Schulbank drückt«. Er wird dann umso eifriger lernen.

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 150 g
Abtropfgewicht)
100 g Maismehl
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL getrocknete Petersilie
½ TL Knoblauchpulver

Außerdem:

Weizenmehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Fischform

Für 1 Backblech

15 Min. Zubereitung | 30-35 Min. Backen

Achtung, Gräten

Statt des Thunfischs können Sie auch 150 g Lachsfilet nehmen. Fahren Sie mit den Fingern langsam über das Filet, um zu sehen, ob noch kleine Gräten darin stecken und ziehen Sie diese mit einer Pinzette heraus. Den Fisch 15 Minuten im heißen Wasserdampf garen, abkühlen lassen und klein schneiden.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer großen Schüssel Maismehl, Weizenmehl, Petersilie und Knoblauchpulver vermischen. Abgetropften Thunfisch zugeben und alles 1 Minute mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 100 ml Wasser zufügen und weitere 4 Minuten rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Teig 4-5 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einer Fischform Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste wieder zu einer Kugel formen und erneut ausrollen.

4 Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen 30-35 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse auf dem Kuchengitter völlig abkühlen lassen.