

Kekse mit Hack (oder Käse oder ...)

250 Gramm Mehl mit Wasser zu einem glatten Teig kneten (vorsicht: Nicht zu viel Wasser nehmen!!!). Dann 500 Gram Hackfleisch (oder Kräuter oder Käse, Fisch geht auch) einkneten und solange bearbeiten, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Dann kleine Kügelchen formen und plattdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei 180 Grad mindestens 20 Minuten backen. Darauf achten, dass die Kekse schön hart werden, aber nicht verbrennen!