



Lieber Leber



Zutaten

- 200g Tapioka Mehl (Alternativ Dinkelmehl)
- 450g Leber (vom Rind oder Geflügel)
- 2 Eier



Anleitung

1. Backofen auf 170°C vorheizen. Leber pürieren und Gerät sofort reinigen, da die Leber getrocknet sehr klebrig ist.
 2. Alle Zutaten zusammengeben und durchkneten. Ein tiefes Backblech mit Aluminium auslegen und Teig darauf verteilen.
 3. 30 Minuten lang backen. Danach zuschneiden oder mit einer Ausstechform ausstechen. Abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank lagern.
- 

