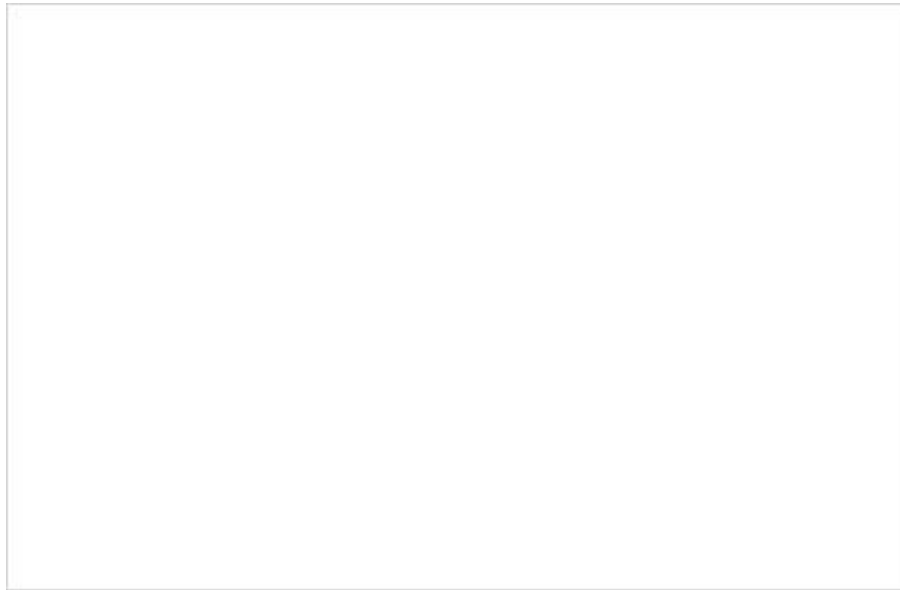


## **Rezept: Katzen-Kekse**



### **Zutaten:**

125 g Weizenmehl

100 g Margarine (z. B. Becel zum Backen)

1 Teelöffel Melasse (aus Reformhaus oder Bioladen)

30 g Katzenflocken (Hefe oder Vitamine)

### **Zubereitung:**

Margarine und Melasse schaumig rühren, dann das Mehl löffelweise einrühren und zum Schluss die Katzenflocken untermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, Plätzchen in gewünschter Form ausstechen und auf ein eingeöltes Backblech geben. Mit Trockenfutter verzieren. Bei 180 Grad in acht bis zehn Minuten backen, abkühlen lassen, und fertig sind die Kekse.

Quelle: [Geliebte-Katze.de](http://Geliebte-Katze.de)