

# Hack-Flocken-Brocken

## ZUTATEN:

500g mageres Rinderhackfleisch

2 Eier

750 ml Weizenmehl, Type 405

250 ml Köllnflocken

250 ml Wasser

## ZUBEREITUNG:

Rinderhackfleisch und Eier in einem Mixer oder in einer Küchenmaschine gründlich durchmengen und beiseite stellen. In einer großen Rührschüssel Mehl und Köllnflocken mischen. Die Fleischmischung nach und nach mit den Händen einarbeiten, bis alles gut vermengt ist. Wasser hinzufügen und unterrühren, so daß ein klebriger Teig entsteht.

Den Teig in zwei Kugeln teilen, damit er sich leichter verarbeiten läßt. Jede Teigkugel etwa 2 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und bei Bedarf Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt. (Damit es leichter geht, bestäuben sie dabei auch Ihre Hände und den Teig mit etwas Mehl.) Den Teig bis auf 6 bis 12 mm Stärke ausrollen. Mit dem Messer längliche Knochen ausschneiden oder runde Formen, bzw Sterne mit einer Ausstechform oder einem Trinkglas ausstechen und danach auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

Die Kekse bei 180° C ca. 1 Stunde backen. Das fertige Gebäck auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. In einem Gefäß mit nicht absolut fest schließendem Deckel lagern. (Keksdose aus Weißblech, Glas oder Keramikdose) Sie halten sich dann ca. 2-3 Wochen.