

# Cat Christmas Cookies

*Fütterungsempfehlung: 1 bis 2 Stück am Tag*

## **Zutaten:**

250 g Weizenvollkornmehl  
250 g feines Maismehl oder Maisgrieß  
50 g getrocknete Katzenminze (*Nepeta fassenii*)  
175 g Dosenthunfisch im eigenen Saft  
125 g zerlassene Butter  
1 verquirltes Ei von einem glücklichen Huhn  
1 Prise Jodsalz  
Mehl zum Ausrollen

## **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Heißlufttherd: 175°C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Thunfisch abtropfen lassen, Saft auffangen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die übrigen Zutaten hineingeben. Alles rasch zu einer glatten, geschmeidigen Teigkugel verkneten (gegebenenfalls Thunfischsaft hinzufügen) und abgedeckt mindestens 60 Minuten kaltstellen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die *Cat Christmas Cookies* auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!

**Haltbarkeit:** etwa zwei Wochen.