

Leckerli-Rezept: Fischdrops selbst gemacht

Für ca. 2 Backmatten (mit Noppen)

Zutaten

- *200g Räucherlachs/Thunfisch natur oder Ähnliches*
- *2-3 Esslöffel Öl*
- *Ca. 2 Esslöffel Kokosflocken*
- *3 Eier*
- *1 Tasse Wasser*



Zubereitung

- *Alle Zutaten pürieren/mixen*
- *In die Backmatten streichen*
- *Bei Umluft 150°C ca. 20-30 Minuten backen*
- *Drops aus den Matten holen und bei ca. 50°C mit geöffneter Herdtüre etwas nachtrocknen lassen.*

Diese Drops sind wunderbar als Trainingsleckerlis (fingernagelgroß und luftig) verwendbar.