Hamster Printen aus Jingels Weihnachtsbäckerei

Hamster Printen

Zutaten:

Eine Hand voll frischer oder getrockneter Kräuter
Eine Hand voll zarte Haferflocken
2 EL Brei
1 Eiweiß
Sonnenblumen- oder Kürbiskerne als Deko

Zubereitung:
Kräuter, Haferflocken, Brei und Eiweiß zu einem Teig verarbeiten, der sich ausrollen lässt.

Den Teig in Rechtecke schneiden und mit Kernen verzieren. Dafür den Teig evtl. etwas an der Oberfläche anfeuchten.

Die Printen bei 180°C im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Goofy nimmt seine Printe fachlich auseinander, erst die Kerne ab und dann das ganze Leckerchen verschleppen.