

Henry's  
»mmpf«

### Zutaten:

500 g frische Rinderleber  
500 g Mehl nach Wahl  
(auch Dinkelmehl...)  
5 Eier  
2 EL Olivenöl  
1 Pck Trockenhefe

### Zeitaufwand:

30 Minuten plus  
Warte- und Backzeit

### Teigrezept:

Die frische Leber roh pürieren. (Wenn der Metzger nett ist, macht er das bei Geschäftsschluss mit dem Fleischwolf.) Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl, der Trockenhefe, der Leber und dem Olivenöl zu einem festen Teig verkneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech wird der Teig zu einem Brot geformt. Oder man nimmt eine Kastenform.

### Backen:

Danach bei 180 Grad ca. 2 Stunden lang backen.  
Abkühlen lassen.

Das Brot erst in Scheiben, danach in Würfel schneiden als Leckerli. (Kann auch als große Belohnung in einer Scheibe gegeben werden!) Die Brotscheiben und Würfel lassen sich super einfrieren als Vorrat!

Henry: »Für mich und mein Rudel perfekt  
- schließlich sind wir GROSSE Hunde ... Spart Euch  
also den Stress mit Würfelchen schneiden.«

