



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Ingredienser

Ca. 150 g. drænet tun fra dåse. 2 dl. kold
hønsbouillon 4 tsk. madolie 1 1/2 tsk.
salt 250 g. hvedemel 100 g. groft rugmel

Beskrivelse

Bland de to melarter sammen i en skål. Kom saltet og madolien i. Rør rundt i tunen for at få det i mindre stykker og kom det i skålen. Tilsæt hønsbouillon. Ælt det hele (gerne i røremaskine) indtil det bliver til en ensartet fast dej.

Bag dejen og rul den ud til ca. 1/2 cm. tykkelse. Udskær dejen i mindre stykker enten med kødbensformede udstikker eller med en kniv.

Kom alle stykkerne på en bradepande med bagepapir. De kan ligge tæt, da de ikke vil hæve i ovnen.

Bag dem i en forvarmet varmluftovn ved 150 grader i 25-30 minutter indtil kiksene er helt sprøde.

Lad dem afkøle før de opbevares i en lufttæt beholder.