



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

WAFFEL-PUFFER

mit Pfefferminz & Ysop



ZUTATEN

150 g Ziegenfrischkäse
250 g Frischkäse (Magerstufe)
50 g Kräutermischung „Sanfte
Schwingen“ (z. B. v. Krauterie)
40 ml Wasser
4 Eier
400 g Kartoffelmehl
(ergibt 3 Vollblechmatten)



ca. 30 Min.



Umluft



150°C, vorheizen



4- 5 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (ohne die Kräutermischung) gut durchpürieren, bis eine gleichmäßig-homogene Teigmasse entsteht. Dann die Kräutermischung unterheben (nicht erneut pürieren).
2. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Die befüllte Backmatte für ca. 30 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 4-5 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
5. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.

MERLINS TIPP:

Bereit für eine aromatische Reise durch die Welt der Kräuter?

Die Kräutermischung aus Kamillenblüten, Kümmel, Süßholzwurzel, Schafgarbe, Pfefferminze, Majoran und Ysop bildet die ideale Basis für leckere und gesunde Hundeleckerlis. Kurz in Wasser eingeweicht und unter den Backteig gemischt (alternativ als Teezubereitung zugegeben) vereinigen sich Kräuter und Ziegenfrischkäse zu einer knackig-leichten Leckerei. Schon beim Backen wird dein Hund vom aromatischen Duft verzaubert sein und nicht von deiner Seite weichen.

Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!