



Hundeleckerlis selber machen  
wissen, was drin ist!

# PANSEN-STANGEN *mit Petersilie*



© ❤️ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ❤️

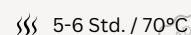
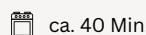
## ZUTATEN

50 g Haferflocken fein  
50 g Haferflocken grob  
200 g Eiweiß  
140 g Kartoffelmehl  
100 g Pansenmehl „körnig“  
8 EL Petersilie  
(ergibt 1 Stangenmatte)



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren oder von Hand verkneten (nicht pürieren).
  2. Den Teig 5-10 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte drücken (je größer die Mulden, desto besser).
  3. Die befüllte Backmatte für ca. 40 Min. bei 140°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
  4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 5-6 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:

Für dieses Rezept hatte ich mich seinerzeit an eine Zutat getraut, die damals schon länger auf ihren Einsatz wartete: Pansenmehl. Wider Erwarten war der Geruch während des Backens gar nicht so schlimm wie befürchtet. Klar – kein Wohlgeruch, aber auch keine olfaktorische Belastungsprobe. ;-) Inzwischen habe ich dieses Rezept schon mehrfach gebacken ... die Zubereitung ist einfach und unkompliziert und die Hunde lieben es!

**WICHTIG: Petersilie ist nicht für trächtige Hündinnen und Hunde mit Nierensteinen geeignet!**

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