



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUBEREITUNG

1. Gewünschtes Obst/Gemüse waschen, putzen, kleinschneiden und in die Mulden einer Eiswürfelform legen (je größer die Form, desto besser).
2. Agartine nach Packungsanleitung farbrein mit Fruchtsaft und gefärbtem Wasser anrühren und die Eisform vorsichtig damit auffüllen.
3. Befüllte Eiswürfelform in den Kühlschrank legen. Nach 3-4 Stunden sind die Jellies fest und können vorsichtig aus der Form gedrückt werden.
4. Im Kühlschrank sind die Jellies max. 4 Tage haltbar. Man kann sie jedoch problemlos einfrieren und die gewünschte Menge bei Bedarf entnehmen. Dann entweder auftauen oder – ideal im Sommer – gefrorene Jellies als „Eis-Snack“ anbieten ... lecker!



entfällt



entfällt



Kühlschrank



entfällt

**MERLINS TIPP:**

Jellies für Hunde sind schnell gemacht und vielseitig verwendbar: Du kannst sie als Topping übers Futter geben, als leckere Nascherei zwischendurch füttern oder im Sommer als Eis-Snack anbieten. Und egal, ob du die Jellies mit frischen Zutaten zubereitest, ob du Fruchtsäfte und Smoothies verwendest oder „Resteverwertung“ betreibst mit Zutaten, die dein Hund mag und verträgt – dein Hund wird diese zusätzliche Leckerei auf jeden Fall zu schätzen wissen! Agartine wird übrigens aus Blau- oder Rotalgen gewonnen und enthält keinerlei tierische Proteine (im Gegensatz zu Gelatine, die hauptsächlich aus denaturiertem bzw. hydrolysiertem Bindegewebs-Kollagen verschiedener Tierarten besteht).

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

gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥