



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

MORO-KNUSPERLE

mit Hähnchenbrust



ZUTATEN

- 500 ml Moro'sche Karottensuppe
1 EL Olivenöl (heißgepresst)
300 g Kartoffelmehl
5 Eier
150 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Kichererbsenmehl
3 EL frische Petersilie
200 g Hähnchenbrust
(ergibt 3-4 Vollblechmatten)



ca. 50 Min.



Umluft



150°C, vorheizen



ca. 4 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in heißem Wasser garen, kleinschneiden und mit den übrigen Zutaten mischen.
2. Alles gut und so lange pürieren, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat.
3. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
4. Die befüllte Backmatte für ca. 50 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
5. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und ca. 4 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
6. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.

MERLINS TIPP:

Die meisten Hundehalter kennen sie: die Moro'sche Karottensuppe. Hier nun ein Rezept, mit dem ihr aus übrig gebliebener Moro'scher Karottensuppe leckere Hundekexe zaubern könnt.

Übrigens: Leckerlis mit Moro'scher Karottensuppe sind NICHT dazu geeignet, Hunde im Rahmen einer Schonkost-Diät zu unterstützen – weder mit, noch ohne Fencheltee & Co.! Im Fall der Fälle bitte entweder die Moro'sche Karottensuppe pur geben oder – nach Absprache mit dem TA – auf andere geeignete Futtermittel zurückgreifen. Es heißt nicht umsonst „SCHONkost“! **WICHTIG: Petersilie ist nicht für trächtige Hündinnen und Hunde mit Nierensteinen geeignet!**

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 gesund und lecker gesund und lecker gesund und lecker