



Hundeleckerlis selber machen
wissen, was drin ist!



FAUSTIS

mit Kokos & Anis

© ❤️ Merlin's magisches Zauberwald-Backbuch ❤️

ZUTATEN

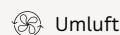
- 2 Eier
 - 50 g Reismehl
 - 50 g Feta „light“
 - 1 Msp. Anis-Pulver
 - 150 g Kartoffelmehl
 - 200 ml Kokosmilch cremig

(ergibt 2 Vollblechmatten)



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem feinen Teig pürieren, bis der Teig eine pfannkuchenartige Konsistenz hat (ggf. mit Kokosmilch/Mehl optimieren).
 2. Den Teig ca. 20 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
 3. Die befüllte Backmatte für 40-50 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
 4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und ca. 2 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

Wir lieben ja diese klirrend kalten Wintertage, wo die Luft klar ist und man so richtig schön durchatmen kann. Die Hunde flitzen glücklich über weiße Wiesen, gefrorene Grashalme knistern unter ihren Pfoten, und vielleicht ist sogar die eine oder andere Schneeflocke in der Luft ... herrlich! Natürlich geht da nichts ohne Mütze, Schal und Handschuhe, und deshalb ist an einem solchen Tag auch das Rezept für unsere „Faustis Winterzauber“ entstanden. In Kombination mit einer Messerspitze Anis ein leckerer Hundesnack, der nicht nur in der Advents- und Vorweihnachtszeit Hundeherzen höherschlagen lässt.

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