

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

150 g Knochenbrühe 150 g Quark (Magerstufe) 120 g Buchweizenmehl 120 g Kartoffelmehl 4 Eier, 1 EL Öl 10 g Carob Pulver je 1 Msp. Anis u. Koriander

(ergibt 5 Halbblechmatten)



ZUBEREITUNG

- 1. Alle Zutaten gut durchpürieren, bis eine gleichmäßighomogene Teigmasse entsteht. Der Teig sollte eine pfannkuchenartige Konsistenz haben (ggf. mit Mehl/ Knochenbrühe optimieren).
- Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
- 3. Die befüllte Backmatte für ca. 35 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
- 4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 3-4 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
- Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.



ca. 35 Min.



150°C, vorheizen

\$\$\$ 3-4 Std. / 70°C w

gesund und lecker

gesund und lecker

gesund und lecker •

gesund und lecker

gesund und lecker

— •

MERLINS TIPP:

Knochensuppe/Knochenbrühe ist in der Leckerli-Backstube vielseitig einsetzbar. Egal ob pur gegeben, in Hundeeis, Jellies oder in Keksen verarbeitet – Knochenbrühe ist eine leckere und gesunde Zutat, die ihr ganz einfach und preiswert selbst herstellen könnt. Und was bewirkt Knochenbrühe? Das enthaltene Collagen nährt und stärkt Knorpel und Gelenke, die Leber wird bei ihrer Entgiftungsarbeit unterstützt, sie wirkt appetitanregend (ideal bei kranken, schwachen und mäkelnden Hunden), bei erhöhtem Bedarf können die enthaltenen Nährstoffe den Mineralstoffhaushalt auffüllen, sie wirkt sich förderlich auf die Darmmotilität aus (z. B. bei oder nach Durchfallerkrankungen), sie stärkt den Energiehaushalt älterer Hunde. Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!