



Hundeleckerlis selber machen
wissen, was drin ist!

PFANNKUCHEN-MINIS

Basisrezept



ZUTATEN

Vollkornmehl

100 ml Mineralwasser

150 ml Hafermilch

2 Eier

2 EL Kokosöl



ZUBEREITUNG

1. Eiweiß und Eigelb trennen und aus dem Eiweiß einen festen Eischnee schlagen.
2. Alle Zutaten (ohne Eischnee) zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Danach den Eischnee unterheben.
3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig esslöffelweise in die Pfanne geben.
4. Die Mini-Pfannkuchen auf mittlerer Hitze ausbacken. Zwischendurch immer mal wieder vorsichtig wenden.
5. Pfannkuchen abkühlen lassen und nach Wunsch belegen (Rezepte f. Toppings in diesem Buch).
6. Im Kühlschrank sind die Mini-Pfannkuchen max. 5 Tage haltbar. Man kann sie jedoch problemlos einfrieren und die gewünschte Menge bei Bedarf entnehmen.

MERLINS TIPP:

Die vielseitig verwendbaren Pfannkuchen-Minis sind ideal für den kleinen Snack zwischen durch, als besondere Belohnung oder als Mini-Geburtstagsküchlein ... eurer Fantasie und Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt.

Die Mini-Pfannkuchen sollten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage verfüttert werden. Ihr könnt sie aber auch einfrieren und die gewünschte Menge dann bei Bedarf auftauen. Das klappt super, und zwar ohne Qualitätsverlust.

Die Toppings sollten immer frisch zubereitet und erst nach dem Auftauen der Pfannkuchen aufgetragen werden.

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