Hundeleckerlis selber machen – wissen, was drin ist!

GURKEN-PFÖTCHEN

mit Fenchel & Minze

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

200 g Salatgurke
100 ml Fencheltee
1 EL Minze gerebelt
3 geh. TL Agartine (pflanzliche Alternative zu Gelatine)

(ergibt 1 Vollblechmatte)

ZUBEREITUNG

1. Salatgurke schälen und sehr fein pürieren. Flüssigkeit bis auf 300 ml mit Fencheltee auffüllen. Minze unterrühren.
2. Agartine nach Packungsanleitung mit dem Gurkenpüree anrühren und die Masse zügig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Befüllte Backmatte in den Kühlschrank legen. Nach 3-4 Stunden sind die Jellies fest und können vorsichtig aus der Matte 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!

MADE WITH LOVE · Zauberwald-Backstube

gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥