



Hundeleckerlis selber machen  
wissen, was drin ist!

# DINKEL-NUGGETS

*mit Karotten (soft oder cross)*



© ❤️ Merlin's magisches Zauberwald-Backbuch ❤️

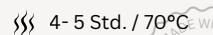
## ZUTATEN

180 g Dinkel-Vollkornmehl  
6 EL frische Petersilie  
(ohne Stängel)  
125 g Babygläschen  
„Möhre pur“  
6 g Kokosöl  
  
(ergibt ca. 50 Nuggets)



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand verkneten.
  2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und Nuggets in der gewünschten Größe abschneiden.
  3. Nuggets mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Ganze für 20-25 Min. bei 160°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
  4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 4-5 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:

Ihr habt die Wahl: soft oder knusprig-cross!

Das Besondere an diesem Rezept: Diese tollen Nuggets könnt ihr eurem Hund entweder weich und fluffig-soft direkt nach dem Backen und Abkühlen servieren, oder aber ihr dörrt sie nach und bekommt harte, knusprige Knabberstückchen mit ordentlich „Biss“. Die Kekse in der Soft-Variante 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.

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