



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

- 6 Eier, 3 Karotten
1 mittelgroße Zucchini
100 g Kokosflocken
200 g Haferflocken kernig
200 g Parmesan (gerieben)
gut 1 Handvoll frische
Petersilie (ohne Stängel)



60 + 10 Min.



Umluft



160°C, vorheizen



6-8 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Möhren und Zucchini waschen, raspeln, übrige Zutaten unterheben und das Ganze von Hand verkneten.
2. Den Teig mit einem Löffel oder von Hand in die Mulden einer Backmatte drücken.
3. Die befüllte Backmatte zunächst für 60 Min. bei 160°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen. Danach die Knochen aus der Form nehmen und umgedreht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech/Rost weitere 10 Min. backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 6-8 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:

Auch diese Knusperknochen werden komplett ohne Mehl gebacken. Zwar benötigen sie recht lange, bis sie komplett durchgetrocknet sind, aber der Aufwand lohnt sich definitiv!

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