



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

- 1 EL Olivenöl, 4 Eier
1 TL Kurkuma
100 g Frischkäse light
120 g Kartoffelmehl
80 g Buchweizenmehl
1 Handvoll Löwenzahnblüten-
blätter (ungespritzt)
100 g Hüttenkäse light
20 g Reismehl
(ergibt 2 Vollblechmatten)



30-40 Min.



Umluft



150°C, vorheizen



3-4 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (ohne Blüten) pürieren, der Teig sollte eine pfannkuchenartige Konsistenz haben (ggf. mit Wasser/Mehl optimieren).
2. Löwenzahnblütenblätter waschen, trocknen und unterheben, nicht erneut pürieren.
3. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
4. Die befüllte Backmatte für 30-40 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
5. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 3-4 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
6. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.

MERLINS TIPP:

Hunde dürfen sämtliche Teile der Löwenzahn-Pflanze bedenkenlos fressen und können gesunde Nährstoffe aus ihr gewinnen (Kalzium, Kalium, Eisen und Magnesium zur Stärkung des Organismus). Löwenzahn enthält Bitter-, Gerb- und Mineralstoffe. Die Bitterstoffe können die Verdauung fördern, die Leber wird bei der Entgiftung unterstützt, der Stoffwechsel wird angeregt. Löwenzahn wirkt harntreibend und blutreinigend. Außerdem enthält dieses gesunde Kraut viele Vitamine, bspw. Vitamin A, C und E. Übrigens: Kräuter wie Löwenzahn machen den Geschmack des Hundefutters interessanter und können so appetitanregend wirken. Mäkeliges Herumnörgeln am Futternapf gehört somit der Vergangenheit an.

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