



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

- 150 g Knochenbrühe
150 g Naturjoghurt
120 g Buchweizenmehl
120 g Kartoffelmehl
4 Eier, 1 EL Öl
1 Handvoll Holunderblüten
(getrocknet, ungespritzt)
(ergibt 5 Halbbblechmatten)



ca. 35 Min.



Umluft



150°C, vorheizen



3-4 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (ohne Holunderblüten) gut durchpürieren, bis eine gleichmäßig-homogene Teigmasse entsteht. Der Teig sollte eine pfannkuchenartige Konsistenz haben (ggf. mit Mehl/Knochenbrühe optimieren).
2. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Die befüllte Backmatte für ca. 35 Min. bei 150°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 3-4 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:

Getrocknete Holunderblüten sind eine tolle Option, wenn man die natürliche Atemwegsfunktion des Hundes stärken und die körpereigene Funktion der Abwehrkräfte unterstützen möchte (beispielsweise im Winter, wenn trockene Heizungsluft und kalt-nasse Witterungsbedingungen die Atemwege des Hundes belasten). Aber auch zu jeder anderen Jahreszeit kann Holunder eine wunderbare Unterstützung für den Hund darstellen.

WICHTIG: Beeren, Blätter, Rinde und Samen des Holunders beinhalten Glykoside wie Sambunigrin und Amygdalin. Durch die cyanogenen Glykoside wird im Verdauungstrakt Blausäure produziert, die hochgiftig ist!

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  gesund und lecker