Hundeleckerlis selber machen – wissen, was drin ist!

KONFETTI-DROPS

... so farbenfroh

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

3 Eiweiß
2 EL Kokosöl
50 g Kokosraspel
500 ml Buttermilch
500 g Kartoffelmehl
Zum Färben:
Spirulina blau u. grün
Rote Bete, Kurkuma
(ergibt 4 Vollblechmatten)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten pürieren (zunächst ohne Farbzugabe), bis der Teig eine pfannkuchenartige Konsistenz hat (ggf. mit Wasser/Mehl optimieren).
2. Teigmenge portionieren und nach Wunsch einfärben. Evtl. 1 Schuss Essig zum Farberhalt zugeben.
3. Den Teig ca. 20 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
4. Die befüllte Backmatte für ca. 25 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.

ca. 25 Min. | Umluft | 150°C, vorheizen | 3-4 Std. / 70°C

MADE WITH LOVE – Zauberwald-Backstube

MERLINS TIPP:

Die Farbe der Leckerlis ist unseren Hunden natürlich vollkommen egal. Trotzdem sind farbige Leckerlis schön anzuschauen, und für unsere Einsätze in der Tiergestützten Intervention sind farbige Drops durchaus hilfreich – bspw. bei Farbzuordnungsspielen. Zum Färben verwende ich ausschließlich natürliche Farben bzw. Farbpulver, färbende Lebensmittel sowie natürliche Farbextrakte. Zum Farberhalt bei gebackenen Hundeleckerlis und zu den Unterschieden zwischen chemischen Lebensmittelfarben, natürlichen Lebensmittelfarben und färbenden Lebensmitteln siehe auch Kapitel „Tipps & Tricks rund ums Backen".

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

gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥