



Hundeleckerlis selber machen
wissen, was drin ist!

MAKRELEN-KNÖCHLIS

mit Joghurt



© ❤️ Merlin's magisches Zauberwald-Backbuch ❤️

ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
 - 3 Eier
 - 150 g Maismehl
 - 100 g Kartoffelmehl
 - 200 g Naturjoghurt 0,1% Fett
 - 200 g Makrelenfilets (im eigenen Saft)



 ca. 35 Min.



Umluft

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (ohne Mehl) zu einem feinen Teig pürieren. Mehl nach und nach zugeben und weiter pürieren, bis der Teig eine pfannkuchenartige Konsistenz hat (ggf. mit Wasser/Mehl optimieren). Auf evtl. enthaltene Gräten achten und gut pürieren!
 2. Den Teig ca. 20 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 ca. 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:

Mit diesen Leckerlis kannst du deinen Hund jederzeit belohnen. Trainingssnack? Betthupferl? Kausnack? Du bist für jeden Anlass bestens gerüstet! Makrelen sind sehr intensiv im Geschmack und besonders reich an Mineralien, Vitaminen und Omega-3-Fettsäuren. Gerade für Hunde, die auf Fisch stehen, stellt die Makrele einen besonderen Leckerbissen dar. Verpackt in knusprige Kekse aus Naturjoghurt und gluten- bzw. getreidefreie Mehle entscheidest du dich für einen natürlichen Kausnack ohne künstliche Aromen sowie Farb- und Konservierungsstoffe.

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