



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

- 1 EL Olivenöl , 3 Eier
100 g Kartoffelmehl
50 g körniger Frischkäse
je 4 EL Petersilie u. Minze
120 g Buchweizenmehl
100 ml SmoothieDog Hunde-
Glühwein
optional: Rote Bete-Pulver
(ergibt 1 1/2 Vollblechmatten)



35-40 Min.



Umluft



140°C, vorheizen



3-4 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (ohne Mehl) gut pürieren, dann das Mehl langsam zugeben und alles zu einem homogenen Teig pürieren. Der Teig sollte eine pfannkuchenartige Konsistenz haben (ggf. mit Smoothie/Mehl optimieren).
2. Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Die befüllte Backmatte für 35-40 Min. bei 140°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:

Adventszeit ist Glühweinzeit. Was liegt da näher, als auch mal ein Glühwein-Rezept für unsere vierbeinigen Freunde auszuprobieren?!

What? Allohol für den Hund?!?!! Nee, natürlich gibt's keinen Allohol für den Hund!
Aber es gibt einen leckeren „Glühwein“-Smoothie, den wir zu knusprigen Leckerlis verarbeitet haben. Noch bissi Rote Bete-Pulver drüberstreuen ... fertig ist der Plätzchenteller!

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