

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

1 EL Olivenöl, 3 Eier 190 g Pesto Arancione v. PerNaturam 80 ml Knochenbrühe 100 g Kartoffelmehl 50 g Dinkelmehl 50 g Hanfmehl

(ergibt 2 Vollblechmatten)



ZUBEREITUNG

- 1. Alle Zutaten mischen und gut pürieren, bis die Teigkonsistenz pfannkuchenartig ist (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. 30 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.



ca. 30 Min.



⊕ Umluft

150°C, vorheizen



gesund und lecker

gesund und lecker

gesund und lecker •

gesund und lecker

gesund und lecker

MERLINS TIPP:

Im gut verdaulichen Früchte- und Gemüsepesto von PerNaturam stecken u. a. Steckrüben, Möhren, Pastinake, Kürbis, Aprikosen und Kurkuma. Ideale Lieferanten also für Mineralien, Spurenelemente, sekundäre Pflanzenstoffe und Vitamine. Durch den hohen Ballaststoffanteil werden die Bakterien des Darms mit wichtigen Nährstoffen versorgt. In Kombination mit nahrhafter Knochenbrühe sowie tlw. gluten- und getreidefreien Mehlen zaubert ihr mit nur wenigen Zutaten einen für euren Hund leckeren und gesunden Snack der Extra-Klasse.

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