



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

KOKOSWÖLKCHEN

mit Leinsamen



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

- 400 ml Kokosmilch cremig
200 g Kartoffelmehl
150 g Reismehl
100 g Kokosmehl
2 Eier
1 EL Kokosöl
4 EL Leinsamen (geschrotet)
300 ml Kokoswasser
(ergibt 3 Vollblechmatten)



ca. 40 Min.



Umluft



130°C, vorheizen



ca. 4 Std. / 70°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mischen und so lange pürieren, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat (ggf. mit Kokoswasser optimieren).
2. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Die befüllte Backmatte für ca. 40 Min. bei 130°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:

Ein tolles Rezept mit einer unserer Lieblings-Zutaten: Kokos. In Kombination mit gesunden Leinsamen, die die Verdauung fördern, Haut und Fellpflege unterstützen, die Gelenkfunktion verbessern und das Immunsystem stärken können, die ideale Zutatenkombi für leckere und wertvolle Kekse. Hunde bekommen Leinsamen übrigens am besten als geschrotete oder eingeweichte Samen, um Blähungen und Verdauungsprobleme zu vermeiden. Behaltet auch

Überdosierung und Kaloriengehalt im Auge!

WICHTIG: Hunde, die an Diabetes mellitus oder Pankreatitis erkrankt sind, sollten keine Kokosnuss bekommen, auch nicht in kleinen Mengen!

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 ♥