

Pferdeleckerli Rezept

Zutaten:

250 gr Haferflocken

1 Karotte

1 Apfel

2 Bananen

Etwas Wasser

Zubereitung:

Backofen vorheizen (180°C Umluft)

Backpapier aufs Backblech legen

Karotte und Apfel in eine große Schüssel raspeln und unter die Haferflocken mischen

Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unterrühren.

Jetzt Wasser unterrühren, so dass eine grobe gut klebrige Masse entsteht.

Mit den Händen oder Teelöffeln jetzt kleine Plätzchen oder Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen

Die Leckerlies bei 180°C Umluft ca 12- 15 Minuten backen

- wer möchte, kann den Backofen danach abschalten und die Leckerlies im heißen Backofen nachtrocknen lassen – das verringert die Zeit, die die Leckerlies brauchen, um durchzutrocknen

Leckerlies zum durchtrocknen 2 Tage auf die Heizung legen

- Bitte verfüttert eure Leckerlies auf jeden Fall nur, solange sie richtig hart sind – wenn sie weich und matschig werden, sollten sie nicht mehr gefüttert werden. Deswegen ist auch das durchtrocknen am Anfang so wichtig – sind die Leckerlies zu feucht, können sie leichter schimmeln und schlimme Koliken verursachen.
- Am besten lagert ihr die Leckerlies kühl und trocken in einer Schüssel ohne Deckel – so kann die Feuchtigkeit entweichen und die Leckerlies bleiben länger hart und fangen nicht an zu schimmeln.