

# Pferdeleckerlis

ohne Zucker mit frischen Karotten

## Zutatenliste für die Leckerlis:

- 120 g Haferflocken
- 30 g Dinkelflocken
- 3 große Möhren
- 30 g getrocknete Birkenblätter
- 2 EL Lein- oder Sonnenblumenöl

## Anleitung für den Teig:

Zunächst werden Hafer- & Dinkelflocken mit Hilfe der Küchenmaschine gemahlen, sodass Mehl entsteht. Die Möhren werden in eine Schüssel gerieben und mit dem Mehl und Öl zu einem Teig geknetet. Ist der Teig zu matschig oder klebrig? - dann verwende etwas mehr Mehl. Ist der Teig zu trocken? - so benutze mehr Möhren. Nachdem du alles verarbeitet hast und der Teig optimal ist, kannst du ihn, nach 15 Minuten Ruhezeit, in kleine Kugeln umformen. Bevor die Teigkugeln in den Backofen dürfen, müssen sie jedoch nochmals 10 Minuten ruhen.

## Tipps für cooles Aussehen:

Benutze Backförmchen und gib deinem Leckerli eine coole Form! Dazu nimmst du die kleinen Teigkugeln und füllst das Förmchen zur Hälfte mit Teig aus, löse nun das Leckerli auf dem Backblech vorsichtig aus der Form. Beachte, dass alle Leckerlis die gleiche Dicke haben!

## Backanleitung:

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt. Alle Leckerlis werden zunächst 30 Minuten bei 180°C und im Anschluss für eine weitere Stunde bei 80°C gebacken. Die perfekte Backzeit hängt von der Dicke der Leckerli ab. Somit kontrolliere alle paar Minuten den Zustand der kleinen Leckerbissen.

**Back-Tipp:** Um die richtige Struktur zu erhalten, muss der Backofen hin und wieder geöffnet werden. Dadurch kann dann die Feuchtigkeit besser entweichen.



**L. STROETMANN SAAT**  
GARANTIERTES WACHSTUM

