

Pferdeleckerli

Adventskalender: 13. Dezember

Pferdeleckerlis

250 g feine Haferflocken

3 Möhren

1 Apfel

150 g Mehl

evtl. etwas Wasser

- Äpfel und Möhren in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
- Haferflocken und Mehl dazugeben (ggf. etwas Wasser) und **2 Min./Teigstufe** evtl. mit Hilfe des Spatels kneten.

.• Den Teig auf der Arbeitsfläche zu dünnen Stangen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Alle 5 cm mit dem Messerrücken eindrücken.

- Die Leckerlis bei etwa **250 Grad** im Backofen ca. **30 -45 Min.** backen lassen. Die Backzeit richtet sich nach der Dicke der Stangen, sie sollten fest werden.
- Nach dem die Stangen ausgekühlt sind, an den Vertiefungen durchbrechen.
- Die Leckerlis noch mind. 2 – 4 Tage offen stehen lassen, damit sie nicht schimmeln. Erst nach dem sie vollständig durchgehärtet sind verfüttern.

Auch die 4-Beiner freuen sich über eine selbstgemachte Weihnachtsbäckerei.

Viele Grüße, Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de