



## DIY-GEBURTSTAGSKUCHEN FÜR DEIN PFERD

So zauberst Du Deinem Liebling ein leckeres Geburtstagsgeschenk.  
Viel Spaß beim Backen und ausprobieren!

### Diese Zutaten benötigst Du:

2 Äpfel



50 g Leinsamen



100 g Haferflocken



3 Karotten



Wasser nach Bedarf



250 g Haferflocken



1 EL

Rohrzucker/Honig/Süßungsmittel  
(bedenke aber, das Zucker auch für Pferde nicht das Gesundeste ist!)



Zuerst reibst Du die Äpfel und Karotten und sammelst sie in einer Schüssel. Dann gibst Du die Haferflocken hinzu und mischt alles zusammen.

Als nächstes gibst du etwas Süße hinzu (Honig oder Rohrzucker), aber achte darauf, dass es nicht zu viel wird! Durch Rühren sollte alles zusammen einen zähen Brei geben, bei Bedarf kannst Du mit Wasser etwas nachhelfen.

Nun füllst Du die Masse in eine mit etwas Butter gefettete Backform und stellst den Kuchen bei 150 Grad Celsius für ca. eine Stunde in den Backofen. Nach ca. einer Stunde Backzeit (variiert je nach Ofen +/- 10 Minuten) nimmst Du den fertigen Kuchen aus dem Ofen und lässt ihn auskühlen.

Erst nach dem Backen wird der Kuchen richtig hart und sollte am Besten erst am Folgetag verfüttert werden, damit er austrocknen kann. So bescherst Du Deinem Liebling einen tollen Tag mit einem coolen Geburtstagskuchen.

