

SELBSTGEMACHTE LECKERLIS FÜR

Möhren-Haferflocken-Kekse

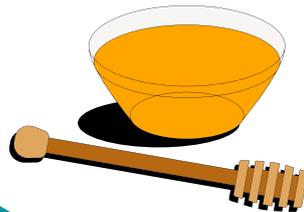
Zutaten:

- 2 Möhren
- 2 Äpfel
- 500 g Haferflocken
- 50 ml Milch
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 1 EL Honig



Den Backofen auf 200° C vorheizen. Ein Backblech leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Äpfel und Möhren abwaschen und fein reiben. Die Haferflocken mit der Milch in einer separaten Schüssel zu einem zähen Brei verarbeiten. Die geriebenen Äpfel und Möhren sowie den Sirup und den Honig zugeben und alles miteinander verarbeiten.

Danach die Masse auf dem Backblech gleichmäßig verteilen. Das Backblech im Anschluss für etwa 30 min. in den Backofen schieben. Nachdem alles abgekühlt ist, können kleine Stücke abgebrochen werden.



Gesunde Rezeptideen für Dein Pferd

Bananenstangen

Zutaten:

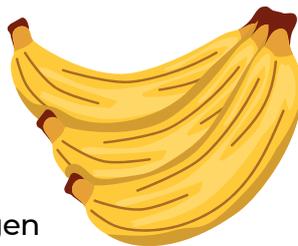
- 4 Bananen
- 300 g Haferflocken

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Bananen gleichmäßig zerdrücken. Die Haferflocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Sollte der Teig noch zu breiig sein, kann die Menge an Haferflocken erhöht werden. Aus dem Teig kleine Stangen mit einer Dicke von etwa einem Zentimeter formen und auf dem Backblech legen.

Das Backblech für etwa 20-30 min. in den Backofen schieben und anschließend abkühlen lassen



Rote Beete Cookies

Zutaten:

- 100 ml Rote Bete Saft
- 300 g Haferflocken
- 200 g Zuckerrübensirup
- 350 g Vollkornmehl

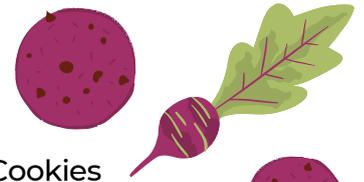
Den Backofen auf 150° C vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig lange Rollen formen und daraus etwa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden.

Die Stücke auf das Backblech legen und für etwa 30 min. in den Backofen schieben.

Die Kekse eine Woche trocknen lassen, bevor sie verfüttert werden.



Fruchtige Apfel-Leckerlis

Zutaten:

- 3 Äpfel
- 2 Birnen
- 200 g Honig
- 500 g Haferflocken

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Birnen und die Äpfel reiben. Die Haferflocken mit dem Honig mischen und zu dem Obst geben. Alles miteinander vermengen und zu einem zähen Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage zu Rollen formen, um daraus ca. 1,5 Zentimeter dicke Stücke zu schneiden. Die Stücke zu Talern formen und auf das Backblech legen.

Das Backblech für ungefähr 20 min. in den Backofen schieben und hinterher abkühlen lassen.

