

Kernige Röllchen

Zutaten

- 1 Apfel
- 1 große Möhre
- 30 g Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne
- 250g Haferflocken
- Wasser/ Tee/ Karotten- oder Apfelsaft

Zubereitung

- Apfel und Möhre raspeln
- hacke die Kürbiskerne klein und zu den Haferflocken geben
- Alles mischen
- Flüssigkeit nach Wahl hinzu geben
- Masse kneten bis ein Teig entstanden ist
- Kugeln, Röllchen oder Würfel formen
- Eine Stunde bei 150 Grad im Ofen trocknen. Die Leckerlie danach noch 24 Stunden an der Luft trocknen lassen

Kräuter Kugeln

Zutaten

- 10 Gramm Fenchel
- 10 Gramm Brennnesselblätter
- 300 Gramm Apfelmus
- 2 EL Schwarzkümmelöl
- 170 Gramm Haferflocken
- 1 Karotte

Zubereitung

- Apfelmus und Haferflocken mischen
- Karotte ganz klein und fein reiben
- Kräuter mischen, geriebene Karotte und Schwarzkümmelöl unter mischen
- 30 Min. ruhen lassen bis die Haferflocken aufgequollen sind und zu einem festen Teig wurde
- Sollte der Teig immer noch zu weich sein, Haferflocken zugeben und nochmal 15 Minuten ruhen lassen
- kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen
- bei 100 Grad eine halbe Stunde im Backofen trocknen und fest werden lassen

T.H.E.Horses



Leckere Rezepte

Unabhängige und artgerechte Pferdefütterung

T.H.E.Horses

Meichener Straße 77
36318 Schwalmtal

Telefon: 0170/2029919
E-Mail: info@the-horses.de

Karotte - Apfel - Bananen Leckerlie

Zutaten

- 250 Gramm Haferflocken
- 1 Karotte
- 1 Apfel
- 2 Bananen
- etwas Wasser

Zubereitung

- Apfel und Möhre raspeln und unter die Haferflocken mischen
- Bananen zerdrücken und unterrühren
- Wasser unterrühren, sodass eine grobe Masse entsteht, die gut klebt
- Mit einem Teelöffel oder den Händen kleine Plätzchen formen und auf einem Backblech verteilen
- 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

Apfel-Hafer-Plätzchen für Pferde

Zutaten

- 500 Gramm Haferflocken
- 5 Äpfel
- ca. 1 EL Honig
- 2 Bananen

Zubereitung

- Äpfel reiben und ca. 15 Minuten stehen lassen
- Äpfel und Haferflocken vermengen und gut durchrühren – nach Belieben 1 EL Honig da zugeben, dann kleben die Leckerlies später besser zusammen
- Kleine Kugeln formen und ca. 10 Minuten bei 180°C backen, danach ca. 30 Minuten bei 150°C trocknen.

Die Leckerlis 3-5 Tage trocknen lassen

Leinsamen Leckerlies

Zutaten

- 1 Tasse Leinsamen
- 1 Tasse Haferflocken
- 0,5 l Wasser

Zubereitung

- Leinsamen auf kleiner Stufe ca. 10 - 15 Minuten köcheln
- Haferflocken zugeben und kurz mit köcheln
Je nach Flüssigkeitsgehalt gibst du etwas mehr oder weniger Haferflocken oder sogar noch etwas Wasser dazu
- Mit einem Teelöffel kannst du nun kleine Häufchen auf dem Backblech formen
- bei 180 Grad für 30 Minuten backen