

Pferde- und Hasenleckerlis (mit Apfelgeschmack)

Zutaten:

500g zarte Haferflocken

50 g Leinsamen

4 Esslöffel Zuckerrübensirup

Ca 100 ml Wasser

2 große Äpfel

Zubereitung:

- Als Erstes kommen die Äpfel dran: du musst das Kernhaus rausschneiden und die Äpfel fein reiben
- Nun werden alle Zutaten miteinander verknetet, damit ein gleichmäßiger Teig entsteht. Du kannst das entweder von Hand machen oder in der Rührmaschine mit dem Knethaken.
- Der Teig sollte dann etwa 5 bis 10 min ruhen, damit die Leinsamen etwas quellen können
- Dann formst du aus dem Teig etwa 4 lange, etwa 1cm dicke Rollen und legst sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
- Die Rollen werden dann 30 min bei 180 °C (Umluft) gebacken
- Danach nimmst du das Blech aus dem Ofen und lässt es leicht abkühlen, damit du es anfassen kannst.
- Die handwarmen Rollen schneidest du nun in etwa 3cm lange Stücke und verteilst diese gleichmäßig auf dem Backblech
- Dann backst du alles nochmal 45min bei 100°C
- Die Leckerlis müssen dann noch gut austrocknen (auf der Heizung oder in der Sonne), damit sie so richtig trocken und hart sind und sie nicht anfangen zu schimmeln
- Nun kannst du sie in einer Dose oder einem Schraubglas aufbewahren

Variationen:

Du kannst anstatt den Äpfeln auch folgende Geschmacksrichtungen zaubern:

- Bananenleckerlis: ca. 2 Bananen mit der Gabel zerdrücken
- Kräuterleckerlis: du öffnest etwa 4-5 Teebeutel Kamillen-, Kräutertee, Minz- oder Hustentee und streust die Kräuter über den Teig und verknetest ihn gut
- Hagebuttenleckerlis: eine große Hand voll Hagebutten ganz kleinschneiden und in den Teig geben
- Karottenleckerlis: etwa 2-3 Karotten fein reiben und verkneten (geht auch toll mit frischer Roter Bete)

Tipp für Hasenfreunde:

Wenn du den Teig um einen etwa 30 cm langen Stock formst (wie ein Stockbrot), kannst du ihn mitsamt Stock im Backofen backen und ihn dann toll im Hasengehege aufhängen. Knabberspaß ist garantiert!

Viel Spaß beim Ausprobieren!