



BEERIGE BEMMERL

Beemerl nennt man in Österreich kleine Kügelchen und damit auch z.B den Kot von Hasen, Ziegen oder Schafen 😊

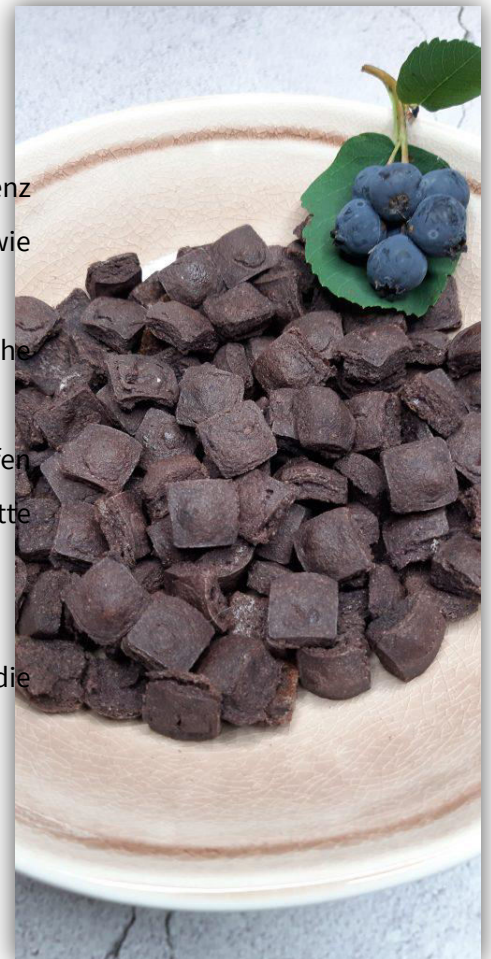
Meine BEERIGEN BEMMERL haben zwar eine ähnliche Form, schmecken aber richtig fruchtig-lecker. Die dunkle Farbe geben ihnen die enthaltenen Felsenbirne-Beeren.

ZUTATEN:

- 150ml Hundesmoothie oder Knochensuppe
- 1 Ei
- 2 EL reife dunkle Beeren (Felsenbirne, Brombeeren oder Waldheidelbeeren)
- 1 EL Beerenpulver
- 3 EL Amaranthmehl
- 1 TL Öl
- Wasser nach Bedarf

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Wasser so einstellen, dass der Teig in etwa wie Palatschinkenteig ist
- den flüssigen Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen
- ca. 40 Minuten lang auf 150 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️