



CAMEMBERT-ZUCCHINI-KNOCHEN

Momentan ist Zucchini-Zeit und nicht selten wird das Gemüse im Garten eine Nummer zu groß 😊
Dann kann man die Riesen-Zucchini super zum Backen von Brot oder Leckerli verwenden. In Kombination mit Käse wie z.B Camembert gibt das eine tolle Mischung.

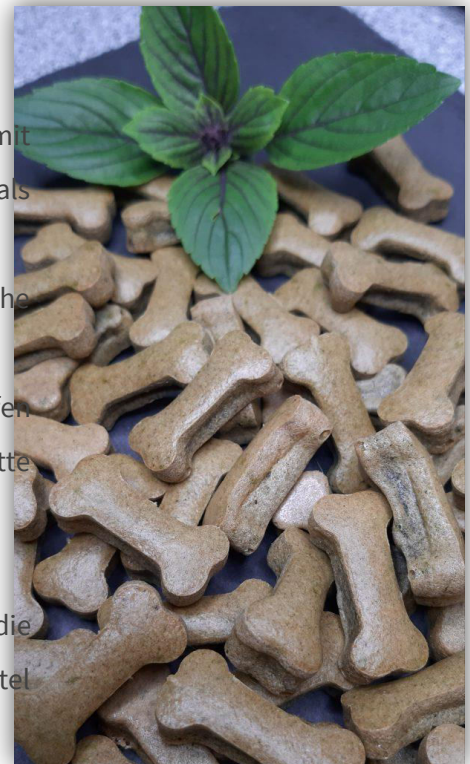
Die CAMEMBERT-ZUCCHINI-KNOCHEN sind einfach gemacht und schmecken richtig gut (meint auch Herr Hund 😊)

ZUTATEN:

- 100g Camembert, klein geschnitten
- 100g geraspelte Zucchini
- 1 Ei
- 2 EL Gerstengras
- ~4 EL Buchweizenmehl
- 1 EL Öl
- Wasser und Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 110 Grad Ober/Unterhitze vorheizen (Niedrigtemperatur zum Erhalt der Farbe)
- die geraspelten Zucchini kurz mit kochendem Wasser überbrühen und abseihen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Wasser so einstellen, dass der Teig etwas fester als Palatschinkenteig ist
- den halbflüssigen Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen
- ca. 30 Minuten lang auf 130 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. Man kann die Leckerli in einem Netzbeutel auch an der Luft energiesparend trocknen.





BARF- BERATUNG

Dein Weg Zur Artgerechten Fütterung Von Hund Und Katze

Viel Spaß beim Ausprobieren ♡