



LEBKUCHEN für HUNDE

Lebkuchen ist wohl der Inbegriff der Vorweihnachtszeit. Alleine der Duft versetzt uns in Weihnachtsstimmung 🎄 Nun enthält richtiger Lebkuchen einige Zutaten, die nichts für Hunde sind.

ABER: ich stelle Dir hier ein tolles Rezept vor, dass auch Dein Liebling bekommen darf. Der LEBKUCHEN für HUNDE ist ganz einfach gemacht.

ZUTATEN:

- 125ml Kokosmilch
- 60g Buchweizenmehl (+/- je nach Konsistenz)
- 20g geschmolzenes Kokosöl
- 40g gemahlene Mandeln
- 2 TL Carobpulver (Kakaoersatz aus Johannisbrotkernen)
- 1 TL Natron
- 1 Msp Zimt, gemahlen
- 1 Msp Koriander, gemahlen
- 1 Msp Kardamon, gemahlen
- Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- o alle Zutaten zu einem Teig verkneten (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne zu kleben
- o mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 3-4mm dick
- o Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen
- o 10 -15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen
- o etwa 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Die Kekse sollten nun sehr trocken und hart sein. Man kann die Leckerli in einem Netzbeutel auch an der Luft energiesparend trocknen.

Der Lebkuchen schimmelt sehr leicht, daher wirklich darauf achten, ihn gut zu trocknen!

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

