



WILDKRÄUTER DONUTS

Wir gehen nun in die nächste Runde LOVE YOUR WEEDS 🌿

Wildkräuter kann man in der eigenen Ernährung toll verwenden und natürlich auch in der Hundefütterung. Dazu gibt es hier ja schon einige Rezepte 😊 Sie lassen sich aber auch ganz toll in Leckerli verpacken.

Die 🌿 **WILDKRÄUTER DONUTS** 🌿 schmecken dem Hund ganz super, sind einfach zu machen und man braucht auch nur wenige

ZUTATEN:

- 30g gemischte Wildkräuter (hier: Löwenzahn, Knoblauchrauke, Schafgarbe, Portulak, Blutampfer)
- 50g Ziegenfrischkäse
- 100g Sauerrahm
- 40g Mandelmus
- 1 Ei
- 20g Buchweizenflocken
- 15g Kartoffelmehl
- 50-60g Buchweizenmehl, je nach Konsistenz
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen
- o die Kräuter und Buchweizenflocken mit den flüssigen Zutaten zu einem möglichst glatten Teig pürieren und die Konsistenz dann mit Kartoffel - und Buchweizenmehl so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist.
- o den Teig in die Backmatte füllen. Da der Teig etwas fester ist, habe ich die Medium-Donuts und eine Teigflasche verwendet.
- o etwa 30 Minuten bei 130°C backen. Da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



So hält man das Unkraut im Garten unter Kontrolle und freut sich sogar über die wilden Gesellen in den Blumenbeeten 😊

Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️