



SOMMERLICHES MARILLEN-GELEE

Die Marillenzeit startet los und die orangenen Früchtchen sind einfach ein Gaumenschmaus. Aus ihnen lassen sich auch tolle Leckereien für Hunde zaubern.

Ganz einfach und schnell gemacht sind Gelees. Man braucht sie nur zusammen mischen und kaltstellen. So hat man im kurzer Zeit erfrischende Belohnungen gemacht.

Für das 🍑 **MARILLEN-GELEE** 🍑 braucht man Folge

ZUTATEN:

- 130g frische Marillen (entkernt)
- 50g ungewürzte Suppe oder Knochenbrühe
- 50g griechisches Joghurt
- 1 TL Kokosöl, geschmolzen
- 12-14 Blatt Gelatine
- etwas Wasser

ZUBEREITUNG:

- die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einlegen
- Marillen, Joghurt mit der Suppe und dem Kokosöl fein pürieren
- die Gelatine in etwa 50ml Wasser oder Suppe aufkochen und lösen
- die aufgelöste Gelatine in die Marillen-Mischung einrühren und das Gelee rasch in Silikonformen der Wahl abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Ich hab dieses Mal die große Knochenform verwendet.
- nach 3-4 Stunden (je nach Größe) ist das Gelee fest geworden und kann gefüttert werden. Sollte es sich schlecht lösen, kann man die Matte kurz in den Tiefkühler legen
- das Gelee hält sich mehrere Tage im Kühlschrank, man kann es aber für eine längere Lagerung auch einfrieren

Es muss nicht immer gebacken werden - gerade im Sommer ist man ja froh, wenn der Ofen ausbleibt.



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️