



LECKERLI mit ZIEGENKÄSE und FEIGE

Feigen und Ziegenkäse sind eine tolle Kombination – auch für Hundeleckereien. Da duftet die ganze Küche 😊

Die 🏠 LECKERLI MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN 🏠 schmecken dem Hund super, sind ganz einfach zu machen und man braucht auch nur wenige

ZUTATEN:

- 100ml Buttermilch
- 100g Ziegenkäserolle
- Fruchtfleisch von 2-3 Feigen
- 1 Ei
- 20g Buchweizenmehl
- 50g Kartoffelmehl
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- Buttermilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 130-140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem möglichst glatten Teig pürieren und die Konsistenz dann mit Kartoffel – und Buchweizenmehl bzw Buttermilch 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-Knochen und eine Teigflasche verwendet.

o etwa 30 Minuten bei 130-140°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 1-2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️