



# BANANE-REIS-KOKOS-LECKERLI

Ich backe ja gerne mit Resten, die im Alltag so übrig bleiben, um möglichst wenig weg zu werfen.

Ein paar braune Bananen, übrig gebliebener Reis und Kokosmilch plus 1 Scheibe Räucherlachs führten mich direkt zum neuen Rezept. Man kann so viel in Form von Hundeleckerli verwerten - und selbst, wenn die Form mal nicht so schön ist, dem Hund schmeckt es trotzdem 😊

Die Leckerli auf meinen Fotos sind bereits durchgetrocknet und damit auch haltbar - die Form verändert sich natürlich durch das Trocknen.

Für die 🐾 **BANANE-REIS-KOKOS-LECKERLI** 🐾 braucht ihr nur folgende

## ZUTATEN:

- 50g gekochter Reis
- 1 Ei, Größe M
- 1 kleine, reife Banane (~ 60-70g)
- 70g Kokosmilch (oder Buttermilch)
- 5g Kokosflocken
- 15-20g Kartoffelmehl (je nach Konsistenz)
- 10g Kokosmehl
- Kokosmilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 🤔)
- für den Geschmack 1 Räucherlachs-Scheibe (optional)

## ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen
- o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Mehl oder Wasser so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist.
- o den cremigen Teig in die Backmatte füllen.  
Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Backmatte mit Dinosaurier/Einhorn-Motiven verwendet
- o ca. 30 Minuten lang bei 140 Grad 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



**Viel Spaß beim Ausprobieren** ❤️