



KÄSEBÄRCHEN

Beim Hundetraining bleiben immer mal Käse- und/oder Trainingswurst-Reste übrig, die doch schneller schimmeln, wenn man sie nicht rasch verfüttert.

Da Gizmo sonst nicht so viele Leckerli bekommt, wurden diese Reste in Leckerli umgewandelt, die etwas länger halten. Denn gebacken und gut getrocknet halten die 🐻 **KÄSEBÄRCHEN** 🐻 nun einige Wochen.

Für dieses einfache Rezept braucht ihr nur folgende

ZUTATEN:

- 50g Trainingswurst
- 50g Käse (hier: Gouda)
- 100g Eiklar
- 60g griechisches Joghurt 10% Fett
- 20g Kartoffelmehl
- 10-15g rote Beete Pulver
- Wasser oder Kokosmehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt 😊

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 Palatschinkenteig ist.

o den Teig in die Backmatte füllen.

Ich habe den Teig mit der Teigkarte verteilt und eine Bärchen-Backmatte 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



Mein Teig war für diese Matte fast etwas zu fest, daher kamen die Bärchen nicht so detailliert raus. Zudem zeige ich immer die getrockneten Leckerli denn dabei schrumpfen sie auch noch ein bisschen

Viel Spaß beim Nachmachen 🌸