



APFEL-KAROTTEN-SCHNITTEN

Heute gibt es ein Rezept für feine 🍏🥕 **APFEL-KAROTTEN-SCHNITTEN** 🥕🍏, die man auf zweierlei Arten füttern kann:

Variante 1: gebacken, aber noch weich als z.B Futterergänzung oder

Variante 2: durchgetrocknet als knackige Kekse

Den Teig kann man ausstechen oder auf ein Blech geben und im Nachhinein in Stücke schneiden. Dafür muss er natürlich fester sein, als für Backmattenkekse. So werden ein paar frische Zutaten zu einem leckeren Hundesnack.

ZUTATEN:

- 40g Karotte, fein gerieben
- 40g Apfel, fein gerieben
- 30g geriebener Käse (hier: Emmentaler)
- 20ml Knochensuppe
- 1 Ei ~ 55g
- 30g Haferflocken (Feinblatt)
- 80-100g Buchweizenmehl je nach Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- o alle Zutaten zu einem Teig verkneten (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne viel zu kleben
- o mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 6-7 mm dick
- o Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen – alternativ den Teig im Ganzen lassen und als Platte backen
- o 20-30 Minuten backen und dabei ab und zu die Festigkeit überprüfen
- o will man weichere Schnitten haben, sind diese nun fertig und können geschnitten werden. Sie halten sich ein paar Tage im Kühlschrank oder können auch eingefroren werden
- o möchte man trockene Kekse, wird die Temperatur im Backrohr auf 50-60 Grad reduziert und die Kekse dürfen noch etwa 2 Stunden nach trocknen. Die Kekse sollten nun sehr trocken und hart sein. Man kann die Leckerli in einem Netzbeutel auch an der Luft energiesparend trocknen.



Viel Spaß beim Nachbacken ❤️