



PANSEN-STANGERL

Man kann härtere Kaustangen super selber backen. Dafür gibt es mittlerweile auch verschiedene Backmatten.

Für dieses Rezept hab ich mich an eine Zutat getraut, die schon länger auf ihren Einsatz wartet – PANSENMEHL.

Ja richtig 😊 so werden diese Kaustangen super stinkig und das lieben die meisten Hunde ja. Aber wie wird das wohl beim Backen sein? Probieren wir es aus....

Für die **PANSEN-STANGERL** braucht ihr nur folgende

ZUTATEN:

- 100g Eiklar
- 50g Kartoffelstärke
- 50g Pansenmehl
- 25g Haferflocken
- Buttermilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen
- o alle Zutaten zu einem festeren Teig verrühren – in der Mitte von Rühr- und Mürbteig
- o den Teig fest in die Backmatte drücken. Ich habe eine spezielle Backmatte für Stangen 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 1-2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

Der Geruch während des Backens war nicht so intensiv, wie erwartet – klar – kein Wohlgeruch, aber auch nicht so schlimm 😊

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

