

Gesunde Pferdeleckerlis

Apfel-Ecken

Für 1 Backblech (30x35 cm) benötigst du:

- 250 g Haferflocken
- 200 ml Apfeldicksaft (ungesüßt)
- 10 ml Leinöl
- 50 g Trockenobst Apfel

Zubereitung:

1. Schneide die getrockneten Äpfel in kleine Stücke
2. Gib die Haferflocken in eine Schüssel und vermische sie mit dem Apfeldicksaft
3. Füge nun das Leinöl hinzu und rühre die Masse kräftig durch
4. Heize den Backofen auf 180°C vor
5. Verteile die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 0,5 cm dick)
6. Schiebe es für etwa 20 Minuten in den Ofen
7. Schneide danach die Masse in kleine Drei- oder Vierecke. Das geht am besten mit einem Pizzaroller
8. Drehe sie nun um und backe sie erneut 10 Minuten von der Unterseite
9. Lass sie zum Schluss auf dem Backblech ausreichend abkühlen
10. Fertig sind die selbstgemachten Kräuter-Taler für dein Pferd

Achtung! Du solltest sie innerhalb der nächsten Woche füttern!