Leo präsentiert

Pferdeleckerlis

Obstleckerchen

Du brauchst:

- 250 Gramm Haferflocken
- 1 Karotte
- 1 Apfel
- 2 Bananen
- etwas Wasser

Möhrenkugeln

Du brauchst:

- 250 Gramm Haferflocken
- 150 Gramm Weizenmehl
- 1 große Möhre
- 250 Gramm Zuckerrübensirup

01 Obstleckerchen

- Apfel und Möhre raspeln, Bananen zerdrücken und alles unter die Haferflocken mischen
- Wasser unterrühren, sodass eine grobe Masse entsteht, die gut klebt
- Mit einem Teelöffel oder den Händen kleine Plätzchen formen und auf einem Backblech verteilen
- Bei 180°C Umluft ca. 12-15 Minuten backen – wer möchte, kann den Backofen danach abschalten und die Leckerlies im heißen Backofen nachtrocknen lassen – das verringert die Zeit, die die Leckerlies brauchen, um durchzutrocknen

02 Möhrenkugeln

- Möhre raspeln
- Alle Zutaten gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht
- Teig zu 1-2cm dicken Röllchen formen und 10-12 Minuten bei 200°C Umluft backen
- Achtung: Diese Leckerlies enthalten relativ viel Zucker und Weizenmehl, deswegen bitte sparsam verfüttern ☺

Leo präsentiert

Hühnerleckerlis

Hühner-Muffins

Du brauchst:

- Fett
- geschrotete Körner
- Sonnenblumenkerne
- Mais aus der Dose (gut abgespült)
- Getrocknete Mehlwürmer

03 Hühner-Muffins

- Fett zum Schmelzen bringen
- Körner, Sonnenblumenkerne, getrocknete Mehlwürmer und Mais in das flüssige Fett geben
- mit einem Löffel alles gut vermischen
- die Mischung in Silikonformen füllen
- mit einem Strohhalm ein Loch möglichst mittig in die Masse „stechen“ (am besten lässt man kleingeschnittene Strohhalme stecken bis die Masse fest ist)
- die Formen für 1 Std. in den Kühlschrank stellen
- Strohhalm rausnehmen und durch das Loch einen Faden fädeln zum Aufhängen
- … und schon sind die selbstgemachten Leckerchen fertig und der Spaß für die Hühner kann beginnen.