

Gurken- Gummibärchen



ohne!

künstliche Farb- und
Aromastoffe sowie
Konservierungsmittel

Hundeleckerlis selber backen
- wissen, was drin ist -



Hundeschule und Praxis für Tierheilkunde

Zutaten:

1 große Saltgurke (Bio-Qualität)
4 gehäufte TL Agartine (pflanzliche
Alternative zu Gelatine)



Backzeit: **entfällt**



Backfunktion: **entfällt**



Temperatur: -



Dörrzeit: **entfällt**

Zubereitung:

Salatgurke gut waschen und mit Schale pürieren. Flüssigkeit bis auf 400 ml mit Wasser auffüllen. Agartine nach Packungsanleitung mit dem Gurkenpüree anrühren. Flüssigkeit zügig in die Mulden einer Backmatte füllen und etwa 5-10 Minuten abkühlen lassen. Danach die Backmatte in den Kühlschrank legen. Nach etwa 3-4 Stunden sind die Gummibärchen fest und können aus der Matte gedrückt werden. Im Kühlschrank sind die Gummibärchen nur 3-4 Tage haltbar. Man kann sie jedoch problemlos einfrieren und die gewünschte Menge bei Bedarf entnehmen. Dann entweder auftauen oder - ideal im Sommer - gefrorene Gummibärchen als "Eis-Snack" anbieten... lecker!

- Temperatur und Backzeit können je nach Backofen- und Backmattenart variieren -