

Kürbis-Thunfisch Leckerlis



ohne!

künstliche Farb- und
Aromastoffe sowie
Konservierungsmittel

Hundeleckerlis selber backen
- wissen, was drin ist -



Hundeschule und Praxis für Tierheilkunde

Zutaten:

- 1 kleiner Hokkaido oder Butternut (Bio-Qualität)
- 2-5 Tassen Maismehl
- 1 Ei Gr. "M"
- 1 kleine Dose Thunfisch in Eigensaft



Backzeit: **ca. 20 Min.**



Backfunktion: **Umluft**



Temperatur: **180°C**



Dörrzeit: **3-4 Std. bei 70°C**

Zubereitung:

Kürbis waschen, schälen, entkernen. In kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Thunfisch pürieren. Maismehl und Ei zufügen. Der Teig sollte eine Pfannkuchen-artige Konsistenz haben (ggf. mit Wasser optimieren). Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte verstreichen. Danach die befüllte Backmatte für ca. 20 Min. bei 180°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen die Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 3-4 Std. bei 70°C trocknen. So sind sie mehrere Wochen haltbar.

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