

Karotten- Gummibärchen



ohne!

künstliche Farb- und
Aromastoffe sowie
Konservierungsmittel

Hundeleckerlis selber backen
- wissen, was drin ist -

 MUNDUSCANIS
Hundeschule und Praxis für Tierheilkunde

Zutaten:

300 ml Karottensaft (Bio-Qualität)
3 gehäufte TL Agartine (pflanzliche
Alternative zu Gelatine)



Backzeit: **entfällt**



Backfunktion: **entfällt**



Temperatur: -



Dörrzeit: **entfällt**

Zubereitung:

Agartine nach Packungsanleitung mit dem Karottensaft 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 -