

# Lachs-Kürbis Kugeln



ohne!

künstliche Farb- und  
Aromastoffe sowie  
Konservierungsmittel

Hundeleckerlis selber backen  
- wissen, was drin ist -

 MUNDUSCANIS

Hundeschule und Praxis für Tierheilkunde

## Zutaten:

80 g Hokkaido (Bio-Qualität)  
80 g Lachs  
80 g Reismehl, 60 g Buchweizenmehl  
3 Eier Gr. "M"  
100 ml Sojamilch  
20 g Petersilie



Backzeit: **ca. 90 Min.**



Backfunktion: **Umluft**



Temperatur: **135°C**



Dörrzeit: **3-4 Std. bei 70°C**

## Zubereitung:

Kürbis waschen, schälen, entkernen. In kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem zerkleinerten Lachs und den Eiern pürieren. Reis- und Buchweizenmehl nach und nach unterrühren. Anschl. gehackte Petersilie und Sojamilch zugeben, bis der Teig eine Pfannkuchenartige Konsistenz hat (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. 90 Min. bei 135°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 -