

Hier findet ihr viele tolle Pferdeleckerlies zum selber backen!

Es ist doch immer schön, wenn man weiß, was im Futter drin steckt!



*Tipp:*

*Ich nehme nie genaue Mengen! Manchmal ist der Teig zu lose, dann ist er wieder zu fest.*

*Wenn er zu lose ist, gebt ein bisschen Wasser dazu, ist er zu fest, kommt ein bisschen Mehl hinzu.*

*Guckt immer, wenn ein Blech mit Leckerlies im Backofen ist, dass die nicht verbrennen! Am besten ist, ihr schaut alle 5 min nach, ob die Leckerlis gut sind.*

### Lecker-Schmecker-Leckerli

Haferflocken  
Möhrenraspeln  
Honig  
Apfelstücke  
Mehl

alles zusammen Mischen bis der Teig fest ist, dann in kleine Kugeln Formen und bei 150-170°C backen bis sie leicht braun sind.... (ca. 20min)

---

---

## Pferdekuchen

man nehme

- 1)ca. 500g (je nach Größe des Kuchen ext.) Pferdefutter (am besten Hipolit, Pellets eignen sich auch)
- 2)ca. 4 EL Honig
- 3)4 Möhren
- 4)2 Äpfel
- 5)500g Haferflocken
- 6) etwas Milch
- 7)Sirup (Ahorn, Zuckerrüben etc.)
- 8)2 Bananen
- 9)kochendes Wasser

1)Futter mit kochendem Wasser übergießen und stehen lassen, auf 500g Futter ca. 500ml Wasser, so das die Masse ein dicker Teig ist.

2)Haferflocken mit Milch mischen, bis es eine zähe Masse wird, geriebene Äpfel, Möhren und zermanschte Bananen zufügen, Honig und etwas Sirup dazu (evtl. Abschmecken \*fg\*) die ganze Masse sollte eher fest sein, wenn dies nicht der fall ist einige Haferflocken(oder Mehl) dazu geben bis sie fest ist.

Futtermischung in eine gefettete Form geben, evtl. kleine Backformen verwenden (Muffinformen) da die Futtermischung bei Pellets schwer in stücke zu schneiden ist. Die Futtermischung muss an dem Rand haften bleiben und ist eine Art um Ummantelung, dann kommt die Haferflocken Mischung in das innere und das ganze wandert bei 150°C für min. 1 Stunde in den Backofen, wenns obendrauf braun wird runterschalten. Den Kuchen nach 10 min backen rausholen, vorsichtig (!! ) mit nehm Messer in Stücke schneiden und wieder zurück in den Backofen. Danach das ganze auskühlen lassen und bei Zimmertemperatur 2 Tage austrocknen lassen, danach verfüttern ;o)

## Kräuter-Leckerli:

- 225 g Zuckerrübensirup
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Vollkornhaferflocken
- 100 g Hustenkräuter (z.B pferde-kräuter-müsli)

So geht's:

Alles zusammenmengen und gut durchkneten. Eine lange Rolle formen und dann in möglichst gleichgroße (2cm)Stücke schneiden. Bei 120-150°C im Backofen (auf dem eingefetteten Blech) backen! Später wieder einige Tage trocknen lassen

### Mais-Leckerli:

- 225 g Zuckerrübensirup
- 200 g Maismehl
- 150 g Vollkornhaferflocken
- gegenbenfalls etwas wasser

So geht's:

Alles gut vermischen und eventuell etwas Wasser dazugeben.

Möglichst gleichgroße Kugeln (Walnussgroß, möglichst!!!)formen. Auf das eingefettet (oder mit Backpapier)

Blech legen. Bei 120°C trocknen lassen (1-2 Stunden lang; je nach dem wie ihr meint).

nach dem Backen trocknen lassen! <-- aber einige Tage!

---

### The Best

- 1Packung Müsli
  - 1Packung Haferflocken
  - etwas Wasser
  - 1 kleines Glas Honig (ca. 200-300gr.)
  - Karotten, Bananen, Äpfel (kleingehackt),  
alles zusammenmengen, danach in eine lange Rolle formen und in ca. 2cm  
lange Stücke schneiden  
im Ofen trocknen, bei 120 Grad (1-2Stunden lang; je nach dem wie ihr  
meint, dass es richtig ist)  
Später wieder über einige Tage trocknen lassen!
- 

### Tolles Rezept

- 500g Zuckerrübensirup (Grafschafter Goldsaft)
- 250g Vollkornhaferflocken
- 750g Vollkornmehl
- etwas Wasser (je nachdem wie klebrig das ganze ist)

So geht's:

alles zu einem Bollen kneten

Eine ca. 3cm dicke Rolle machen (am besten auf Haferflocken), und  
Scheiben schneiden.

Bei 200°C 10 min in den Ofen. Dann abkühlen lassen und min 2 Tage (auf  
der Heizung)

richtig hart werden lassen

---

## Apfel-Hafer-Leckerli

- 5 mittelgroße Äpfel
- ca. 420 gr. Haferflocken
- 1 Esslöffel brauner Rohrzucker

### Zubereitung:

Schäle die Äpfel, reibe sie und vermische sie mit den Haferflocken und dem Rohrzucker.

gebe sie in eine mittelgroße Schüssel. Aus dem Teig formst du ungefähr Walnuss-große Kugeln.

Dann lege sie auf's, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech.

Lasse sie bei 150°C auf der mittleren Schiene ca. 60 min. lang backen.

Zwischendurch die Kugeln leicht wenden und am Schluss etwa noch 10 min. weiterbacken lassen!

Lasse die Pferdeleckerlis auf keinem Fall weich werden, sonst fangen sie an zu schimmeln!

WICHTIG: Die Pferdeleckerlis auf keinem Fall gleich verfüttern! Lasse sie erst ca. 5-7 Tage trocknen. (<-- Kohlikgefahr!)

---

## Kräuterbons

### Zutaten:

- ◆ 3 große Möhren
- ◆ 3 Äpfel, Bananen oder Birnen
- ◆ 500 g Haferflocken
- ◆ ca. 250 g Weizenkleie
- ◆ ca. 0,5 l Wasser
- ◆ 20 Kräuterbonbons

### Und so geht's:

1. Die Kräuterbonbons im Wasser auflösen!
2. Die Möhren und Äpfel raspeln. Dann die Haferflocken, die Weizenkleie und das Geraspelte gut vermengen. Jetzt müsst ihr das Kräuterbonbonwasser dazugeben und solange rühren oder kneten bis die Masse ein Teig wird; falls er zu fest wird Wasser dazugeben; wird er zu lose, Weizenkleie untermischen.
3. Jetzt muss der Teig 30 - 45 Minuten ruhen, damit die Weizenkleie quellen kann!
4. Dann mit 2 Esslöffeln Taler formen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen!
5. Bei 175 Grad ca. 1 - 1,5 Stunden backen bis die Leckerlis hart geworden sind. Zwischendurch wenden. Nur völlig getrocknet lagern.

---

---

### Cornflaky-Snack

- 1 Packung Müsli (na ja, sagen wir ca. 400gr.)
- 1 Packung Haferflocken (400gr.)
- 1 Glas Honig (300-400 gr.)
- etwas Cornflaks (200 g) <--nicht gezuckert!!!!

So geht's:

Apfel, Bananen, Möhren klein hacken

Dazu ein bisschen Wasser

Alles vermengen

Mit einer Spritztüte auf dem Blech ca. 2-3cm lange Würstchen formen

Im Backofen mit Heißluft trocknen (Blech einfetten!)

Später über einige Tage liegenlassen.