



Karotten-Leckerlis für Hunde

Mit Bosch Cookit und Knochen-Backmatte

ZUTATEN

- 300 g Karottenpüree (Babygläschen)
- 100 g Frischkäse
- 20 g weiches Kokosöl
- 4 Eier
- 200 g Buchweizenmehl

ZUBEREITUNG

- 1 Universalmesser einsetzen. Karottenpüree, Frischkäse, Kokosöl und Eier in den Topf geben.
- 2 Deckel schließen, Messbecher einsetzen und 15 Sekunden auf Stufe 10 vermischen.
- 3 Buchweizenmehl zugeben. Mit Messbecher 30 Sekunden auf Stufe 12 glatt vermischen.
- 4 Teig mit einer Dosierflasche in die Vertiefungen der Backmatte füllen.
- 5 Auf mittlerer Schiene bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

TIPP ZUR BACKMATTE

Eine Dosierflasche erleichtert das gleichmäßige Befüllen kleiner Knochenformen. Weiche Leckerlis zeitnah verfüttern; für längere Haltbarkeit weiter trocknen.

Backzeit: 25 Minuten bei 180 °C Umluft.