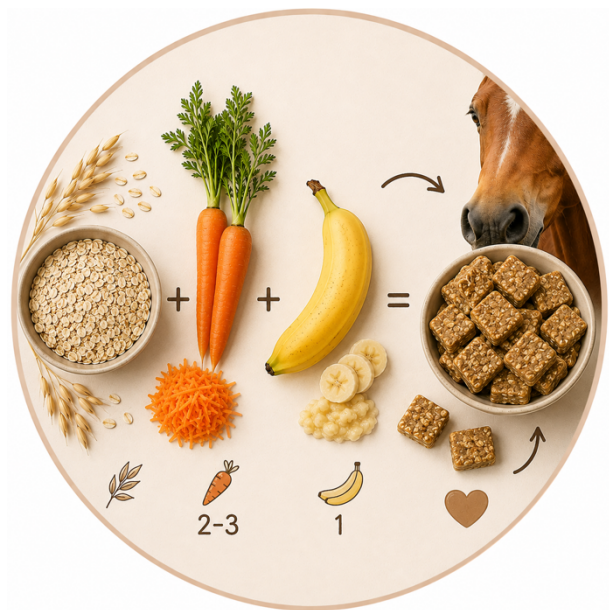


Pferdeleckerli mit nur drei Zutaten

Hilda freut sich sehr über gesunde Leckerlis! Wenn du ihr etwas Gutes tun willst, darfst du ihr selbst Pferdeleckerli backen und mitbringen. Du brauchst nur drei Zutaten! Gut möglich, dass du alle drei Zutaten bereits zuhause hast:



1. Rübli schälen oder nicht – geht beides. Klein raffeln.
2. Banane schälen und mit einer Gabel zerquetschen.
3. Rübli und Bananen in einer grossen Schüssel mischen. In kleinen Portionen 350 Gramm Haferflocken untermischen. Fang mit einem Löffel an, mische dann mit den Händen weiter.
4. Die Masse darf sich trocken anfühlen. Falls sie noch flüssig oder feucht ist, einfach noch etwas Haferflocken dazugeben.
5. Verteile den Teig gleichmässig und fingerdick auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Blech.
6. Jetzt kannst du Ausstechformen verwenden (funktioniert nicht immer gut bei einer eher trockenen Masse) oder mit einem Messer Quadrate 3 cm auf 3 cm schneiden.
7. Verteile die Pferdeleckerlis etwas auf einem Backblech und lasse sie bei 100 Grad Umluft für circa 90 Minuten im Backofen trocknen. Klemme eine Kelle in die Türe des Backofens, denn die Leckerlis sollen nicht braun werden, sondern nur durchtrocknen.
8. Lass die Leckerlis anschliessend auf einem Rost auskühlen. Es ist super, wenn die Leckerlis ein bis zwei Tage an einem trockenen Ort stehen, bevor du sie Hilda bringst. Dann sind sie bestimmt ganz ausgetrocknet. Von feuchten Leckerlis bekommt Hilda Bauchschmerzen.

Viel Spass beim Backen!