

Nur 2 Zutaten!

## KAROTTEN-HAFER-WÜRFEL

### Zutaten

- etwa 200 g Haferflocken
- einige EL ungesüßten Karottensaft

Nicht  
so süß

### Zubereitung

1. Gib die Haferflocken in eine Schüssel und füge esslöffelweise Karottensaft hinzu. Mit der Menge des Saftes lieber etwas sparsam umgehen: Es sollte ein klebriger, nicht zu flüssiger Teig entstehen.
2. Mische alles mit den Händen gut durch und forme dann kleine Würfel aus dem Teig.
3. Würfel auf ein Backblech geben und etwa eine Stunde bei 100 Grad Celsius im Ofen backen.
4. Überprüfe nach einer Stunde die Konsistenz und backe die Leckerli gegebenenfalls noch bis zu einer weiteren Stunde.
5. Die selbstgemachten Pferde-Leckerli sollten anschließend noch einen Tag an der Luft trocknen, damit sie für dein Pferd besser verdaulich sind.



Foto: AdobeStock/babs1\_w



Nur 2 Zutaten!

## APFELTALER

### Zutaten

- etwa 200 g Hirseflocken
- 2-4 EL Apfelmus, ungezuckert

Etwas  
süßer

### Zubereitung

1. Vermenge die Hirseflocken und das Apfelmus zu einem festen Teig.
2. Forme erst kleine Kugeln und drücke diese anschließend mit einer Gabel auf einem Backblech flach, sodass sie aussehen wie Kekstaler.
3. Backe die Apfeltaler ein bis zwei Stunden bei 100 Grad Celsius und lasse sie am kommenden Tag trocknen.



Foto: AdobeStock/babs1\_w