

## Pferdeleckerlies selber machen

Du brauchst:

200 g Vollkornmehl

150 g Vollkornhaferflocken

225 g Zuckerrübensirup

1. Zuerst mischst du alle Zutaten und knetest sie gut durch.
  2. Anschließend rollst du den Teig aus (etwa daumendick).
  3. Nun schneidest du den Teig in kleine Stücke (etwa 2 cm groß).
  4. Auf ein Backblech legst du Backpapier so aus, dass der Boden ganz bedeckt ist.
  5. Auf das Backpapier kommen nun die fertigen Teigstücke.
  6. Den Backofen stellst du auf 180° (Umluft). Nach etwa 10 Minuten sind die Leckerlies fertig!
- Wichtig:** Die Leckerlies dürfen nicht warm verfüttert werden und sollten nicht länger als eine Woche liegen bleiben!!!

Viel Spaß!