



Ponyfreizeithof Steinbrink

Pferde-Leckerli-Rezepte

Pferde-Standard-Leckerlis

- 450g Zuckerrübensirup
- 400g Weizenmehl
- 300g Haferflocken

Alle Zutaten mischen und kneten bis sich der Teig gut formen lässt. Wenn der Teig zu fest ist, mehr Wasser dazugeben, wenn er zu flüssig ist, etwas mehr Mehl. Den Teig zu runden Figuren formen und auf ein Backblech legen. Die Leckerlis bei 180° ca. 10 min. backen. Achtung: Die Leckerlis erst ca. 2 Tage nach dem backen verfüttern.

Apfel-Karotten-Stangen

- 5 Karotten
- 3 Äpfel
- 100g Vollkornmehl
- 100g Traubenzucker
- 50g Fruchtemüsli

Karotten und Äpfel fein raspeln, mit den anderen Zutaten vermischen und zu Fingerdicken, ca. 2 cm langen Würstchen formen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei ca. 100°C, ca. 30 min. backen. Vor dem füttern abkühlen lassen.

Apfelscheiben

- 1 Apfel
- 10 TL Zucker

Apfel in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller legen auf dem Zucker verteilt ist. Teller in die Sonne stellen und die Apfelscheiben trocknen lassen. Im Winter oder bei schlechtem Wetter kann man die Apfelscheiben auch im Backofen trocknen lassen. Abkühlen lassen.

Horse-Cookies

- 1 Tasse geraspelte Möhren
- 2 geraspelte Äpfel
- 2 TL Sonnenblumenöl
- 1/2 Tasse Melasse
- 1 TL Salz
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Hafer

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Backblech einfetten. In einer großen Schüssel die Möhren, Äpfel, Sonnenblumenöl und Melasse vermischen. Unter ständigem Rühren Salz, Hafer und Mehl hinzufügen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einem Messer Linien einritzen, damit sich die Cookies später leichter trennen lassen. 20 Minuten back bis die Cookies schön braun sind. Die Leckerlis nur noch abkühlen lassen und fertig.

Nussriegel

- 200g Margarine
- 200g Traubenzucker
- 4 EL Honig
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g Sonnenblumenkerne
- 200g Nuss-Füchte-Müsli

In einer teflonbeschichteten Pfanne Margarine bei mittlerer Hitze schmelzen. Nach und nach Traubenzucker mit dem Honig hinzugeben. Solange rühren bis alles verschmolzen ist und ein zäher Brei entsteht. Nun die Nüsse, das Müsli und die Sonnenblumenkerne untermengen. Die ca. ein Zentimeter dicke Masse zum Abkühlen ausbreiten, gut abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.