

BISCUITS MIT HAGEBUTTEN FÜR DAS MOTIVIERTE PFERD

(UND DEN HUNGRIGEN, DURCHGEFRORENEN REITER)



Zutaten

- 100g gequetschte Leinsamen
- 300g Dinkelflocken
- 1.5dl Hagebuttentee
- 100g getrocknete Hagebutten

Die Leinsamen über Nacht in ausreichend Wasser quellen lassen. Den Hagebutten-Tee aufkochen und auskühlen lassen. Die Dinkelflocken und Hagebutten nacheinander klein häckseln. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Dann kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech flach drücken. Backofen auf 180°C vorheizen und die Leckerlis 30 Minuten backen. Dann den Backofen auf 80°C herunterkühlen und die Leckerlis nochmals 1 Stunde backen.

Die Biskuits sollten durch und durch getrocknet sein und trocken gelagert werden.