

Rezept des Monats Juni:

Apfel-Hafer-Leckerchen

Zutaten:

500g Haferflocken
1 Schuss Milch
3 geriebene Äpfel
3 geriebene Möhren
1 Teelöffel Honig
3 Esslöffel Zuckerrübensirup

Zubereitung:

Die Haferflocken mit der Milch verrühren, bis ein zäher Brei entsteht. Dann die geriebenen Äpfel und Möhren hinzufügen. Anschließend Honig und Zuckerrübensirup unterheben. Die Masse dann auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180-200 °C backen bis sie braun und fest ist (ca. 1,5 Stunden, je nach Konsistenz des Teiges). Anschließend den Teig abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Bitte erst am zweiten Tag nach dem Backen verfüttern!

