



Rezept des Monats August:

Pferdecrossies

Zutaten:

800 g Cornflakes
200 g Maisstärke
1/4 l Maiskeimöl
2 El. gem. Fenchel
40 g Vanillezucker
2 El. Zitronensaft
800 ml Wasser

Zubereitung:

Einen Teil der Cornflakes (ca. 1/4) bei Seite stellen. Den Rest in 400 ml Wasser einweichen und gut verrühren. Die Maisstärke in einem separaten Behältnis mit einigen Esslöffeln Wasser vermischen. In einem Topf Zucker und Gewürze vorsichtig erhitzen bis der Zucker karamellisiert. Die Maisstärke hinzugeben, kurz aufkochen und dann die Cornflakemasse und das restliche Wasser hinzufügen. Die Masse erkalten lassen und kleine Kugeln daraus formen. Diese in den trockenen Cornflakes wälzen und dann bei 100 Grad im Backofen 1/2 Stunde nachtrocknen.

Vor dem Verfüttern einen Tag lagern!