

Einfache Rezepte ☺

Eure Degus werden sie verputzten.

Kräuterwürstchen

Zutaten: Erbsenflocken zwei Handvoll
6-8 Esslöffel Wasser
Getrockneter Löwenzahn eine Handvoll
Eine halbe Karotte



Zubereitung: Erbsenflocken mit der Hand verkleinern und ins Wasser einlegen. (Einweichen lassen) Kräuter ebenfalls mit der Hand grob verkleinern und in die Schüssel mit den Erbsenflocken werfen. Karotten pürieren oder klein Schaben. Ebenfalls in die Schüssel legen. Packpapier auf Packblech legen und anfangen kleine Würstchen, Kugeln ect zu formen. Ca 120 Grad eine halbe Stunde im Backofen härten lassen.

Kekse

Zutaten: 30 Gramm von eurem Degufutter
1 Eiweiss
1 Karotten und oder Spinat
Hasennüsse (gemahlen oder selber verkleinert.)



Zubereitung: Das Futter mit dem Eiweiss in eine Schüssel geben. Beides solange vermischen bis das Futter komplett feucht ist. Gemüse pürieren/zerkleinern/ schaben und zur Schüssel mit dem Futter und dem Eiweiss hinzugeben. Nüsse Ebenfalls. Alles wieder miteinander vermischen. Backblech mit Bachpapier vorbereiten, Kekse formen(platt, rund eckig) Knaberkexse bei 150 Grad 20-30 Minuten backen. Danach ruhen lassen.

Das Leckerli unter den Leckerlis

Zutaten: 50 Gramm Sonnenblumenkerne
20 Gramm Haferflocken
Nüsse; Erbsenflocken und Sämerei nach Wahl
Ein Eiweiss
Löwenzahn getrocknet 3 Esslöffel
Weizen getrocknet 3 Esslöffel

Zubereitung: Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Nüsse, Sämerei, Eiweiss, Löwenzahn(verkleinert) Weizen (Verkleinert) in eine Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Falls die Pampe zu wenig feucht wäre, etwas Wasser hinzugeben. Ebenfalls könnte auch noch etwas Rote Beete hinzugefügt werden, dann wird die Pumpe etwas rötlicher. Schliesslich isst das Auge mit. Backofen 160 Grad und ca 30 Minuten backen lassen. (Packpapier nicht vergessen) ☺



➔ Form habe ich mit normalen Keksformen ausgestochen. Pumpe in der Form fest drücken.