MM-Tierfit Pferdeherzen

Die IDEE: Ein Erste-Hilfe Workshop steht vor der Tür. Um den Teilnehmern diese Zeit etwas zu versüßen, steht neben dem Input auch Freude und Liebe auf dem Programm. Dass alle mit einem Lächeln nach einen erfolgreichen Kurs nach Hause gehen. Ich nehme die Teilnehmer nicht nur an die Hand, sondern sie bekommen auch etwas in die Hand. Wissen, Freude, Liebe und Lächeln gehört dazu. Wie funktioniert so etwas besser, als über die Verbindung zu einem gesunden Tier, freudige Tieraugen die einen ansehen. Sowie das beruhigende schmatzen & schlecken eines Pferdes, nachdem sie ihre Leckerchen verköstigt

haben? Das ist Holistik: das Ganzheitliche. Ein Dankeschön an die Kursteilnahme meinerseits und ein Dankeschön an die Pferde, die jeden Tag ein Lächeln ins Reiterherz zaubern. So entstand die Idee der PFERDEHERZEN.



Um einen Ernstfall bei dem Erste-Hilfe Kurs zu vermeiden und das Wohlbefinden des Tieres zu unterstützen kommt NATÜRLICH die GESUNDHEIT des Pferdes an Erster Stelle. Mit den natürlichen

Zutaten von MM-Tierfit, die Aminosäuren, Vitamine und Spurenelemente enthalten, hat man schon die halbe Miete. Also kombinierte ich mit Herz, Hand und Verstand die Liebe und das Leckere.

Tataaa.. da waren sie nun: "pferdig" und "pferddammt" lecker:



Das Rezept



Zutaten:

150 g Haferflocken (kernig

200 g Dinkelmehl
1 EL Leinsamen
1 Stück Sternanis
3 TL MM-Tierfit

Individuell dazu Obst/Gemüse:

1 Möhre1 Bananeoder Apfel(mus)

Vorbereitungen:

- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- In einer Rührschüssel die Zutaten: Dinkelmehl, Haferflocken, Leinsamen mischen und mit der Hand kneten. (Handschuhe sind empfehlenswert)
- Sternanis klein mörsern und MM-Tierfit in die Masse dazu. Einmal durchkneten.
- 4) Obst/Gemüse: Bananen kann man leicht mit der Gabel pürieren oder auch mit dem Mixstab. Die Möhren wird erst fein geraspelt und dann zusammen mit dem Apfelmus mit dem Mixstab noch weiter zerkleinert. (Gemüse und Obst ist individuell und frei wählbar)
- 5) Den Teig auf einem Blech ca. 1cm dick ausgerollt und mit einer Plätzchen-Herzform ausgestochen.
- 6) Die Herzchen nah beieinander auf das Blech gelegt (gehen beim Backen nicht auf)
- Zu guter Letzt: für 20 Minuten bei 180 Grad auf Umluft im Ofen gebacken.
- Auskühlen lassen und "PFERDIG" waren die MM-Tierfit Leckerchen.







Die MM-Tierfit Einhornliebe



Zutaten:

100 g Haferflocken
50 g Dinkelmehl
3 TL MM-Tierfit
1 TL Kamillenblüten
1 St Sternanis

1 EL Rote Bete Pulver

½ TL Anis 1 EL Leinsamen

100 ml Wasser

Zubereitung:

- Zutaten in einer Schüssel
 zusammenmischen
- 2) 100ml Wasser hinzufügen
- Masse mit den Händen zu einem Teig kneten (Achtung, Handschuhe anziehen wegen Verfärbung - rote Beete)
- 4) Teigmasse ca. 1cm dick auf den Backblech ausrollen
- Mit einer Herzen-Plätzchen Form ausstechen und auf dem Backblech verteilen (Teig geht nicht auf, deshalb kann es ruhig eng aneinander gelegt werden.)
- 6) Backofen auf 180 grad vorheizen.
- Blech mit ausgestochenen Herzen bei 180 grad Unter-/Oberhitze für ca. 20 min backen.
- Pferdeherzen gut abkühlen lassen. Am besten 24h trocknen, um diese länger haltbar zu machen.
- 9) Pferdig zum Verzehr geeignet.
- 10) Tipp: Wer möchte, kann nach belieben noch Obst hinzufügen. Das kann man individuell gestalten.:)

Für Hunde, Katzen, Meerschweinchen können Sie das Rezept ebenfalls verwenden. Dazu empfehlen wir allerdings nur 1 TL MM-Tierfit zu verwenden. Viel Spaß beim ausprobieren!