

Knabberstangen aus Jingels Weihnachtsbäckerei

-Knabberstangen-

Man braucht:

einen halben Becker mageren Joghurt

eine Hand voll feine Haferflocken

Mittelhamster-Futter, da es gröbere Bestandteile hat
(Zwerghamsterfutter geht aber natürlich auch)

verschiedene, möglichst große Körner (ich habe Kürbiskerne,
Erbsenflocken, Puffweizen, Mais, Kardissaat und grobe
Haferflocken genommen)

kleine Äste (zB vom Apfelbaum) oder Knabberhölzer

Knetet den Teig sehr gut durch, bis er eine richtig feste
Masse wird. Es dauert eine Weile,

bis die feinen Haferflocken sich etwas aufgelöst und gut mit
den anderen Zutaten verbunden haben.

Falls er beginnt zu bröseln, befeuchtet eure Hände mit etwas
Wasser und knetet weiter.

Als nächstes drückt ihr den Teig richtig fest an die Äste, bis
er gut daran hält.



Nun kommen die Knabberstangen für mindestens Stunde bei 100°C in den Backofen.

Die Stangen müssen komplett trocken und fest sein.



Nun könnt ihr die Stangen in die Streu stecken oder mit einer geeigneten Schnur befestigen.

Durch die groben Körner lassen sich die Stangen gut zernagen und zerbröseln nicht so schnell.

Den Geschmackstest hat Pflegehamster Shila gemacht und Bestnoten vergeben

