

2. Fotowettbewerb „Mein schönstes Hamsterschwänzchenbild“

Das Team der Hamsterhilfe NRW gratuliert der Gewinnerin RADISCHEN des Fotowettbewerbs „Mein schönstes Hamsterschwänzchenbild“

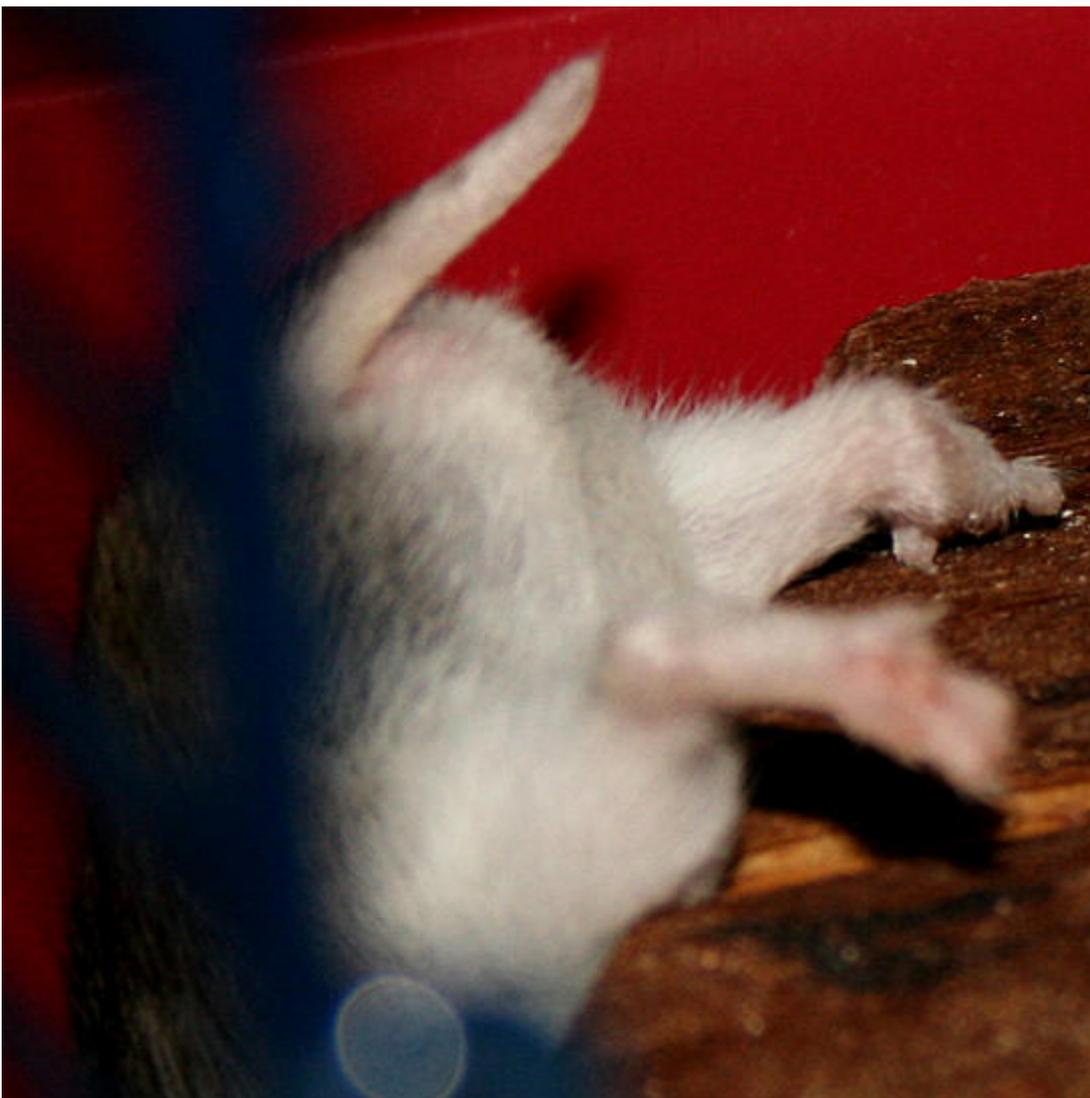
zum 1. Platz



Ganz herzlich gratulieren wir auch Baerle83 die mit dem schicken Dsungischwänzchen einen hervorragenden 2. Platz erreicht hat!



und auch Gugu zu einem super 3. Platz für ihr seltenes und super gelungenes Chinesenschwänzchenbild



1. Fotowettbewerb „Die schönste Portraitaufnahme meines Hamsters“

Das Team der Hamsterhilfe NRW gratuliert der Gewinnerin YOSHI des Fotowettbewerbs „Die schönste Portraitaufnahme meines Hamsters“

zum 1. Platz



Ganz herzlich gratulieren wir auch Birte



und Hermine250



zu einem super 2. Platz
und Anja zu einem super 3. Platz



Lebkuchenhaus aus Jingels Weihnachtsbäckerei

Lebkuchenhaus



Zutaten für den Teig:



3 EL Hamsterfutter
2 EL geriebene Haselnüsse
1 Hand voll zarte Haferflocken
 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser

Zutaten für den Guss:



2 EL Joghurt

1 Eiweiß

2 EL Getreideflocken (zB Bio-7-Korn-Flocken von milupa)

Deko (zB Haferkissen, Gemüseringe, Kerne, etc.)

Zubereitung:

Hamsterfutter, geriebene Haselnüsse, Haferflocken und Wasser vermengen

und zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und die Bauteile des

Hauses ausschneiden.



Als Bauvorlage habe ich diese Schablone genommen und etwas verkleinert: Lebkuchenhaus

Die Teile des Hauses bei 180°C ca. 40 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.



Während die Bauteile abkühlen, den „Kleber“ herstellen. Dazu das Eiweiß aufschlagen, dann Joghurt und Getreideflocken unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und wirklich großzügig auf die Kanten der Bauteile auftragen.



Am besten setzt man das Haus direkt auf dem Backblech zusammen, evtl. das Dach erst in einem zweiten Durchgang ankleben.

Nun das zusammengefügte Haus bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen, nur so lange, bis die Eiweißmasse leicht braun wird (meins ist ein bisschen zu dunkel geworden).

Wenn das Grundgerüst stabil ist, kann das Haus verziert werden. Mit dem Spritzbeutel kann die Eiweißmasse zum Malen verwendet und Leckerchen können als Deko aufgeklebt werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Damit alles hält, das verzierte Haus nochmal bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen.

Pflegling Tony Stark findet Häuschen, die man auch noch essen kann, sollten zur Pflicht-Einrichtung gehören!



Joghurt-Nuss-Kipferl aus Jingels Weihnachtsbäckerei

Joghurt-Nuss-Kipferl



Zutaten:



1 Hand voll zarte Haferflocken
4 EL geriebene Haselnüsse
2 EL Joghurt

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und den Teig zu einer Rolle formen.
Falls der Teig zu fest ist, etwas Wasser zufügen.



Die Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben

zu Kipferln formen.



Die Kipferl bei 180°C im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Pflegling Starfire findet die Kipferl super lecker und kann gar nicht genug davon bekommen.



Schneebälle aus Jingels Weihnachtsbäckerei

- Schneebälle -



Zutaten:



1 Hand voll zarte Haferflocken
2 EL Hirse
2 EL Brei (zB Gemüse-Allerlei)
2 EL Kokosflocken
2 EL Blütenmischung

Zubereitung:

Haferflocken, Brei und Hirse vermengen und Kneten, bis der Teig sich zu Kugeln formen lässt.

Die Kugeln kurz in Wasser und danach in der Kokosflocken-Blüten-Mischung wälzen.



Im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.



Der Geschmackstest hat Pflegi Lona überzeugt:

