

### MASTERHORSE-Weihnachtsbäckerei



#### Weihnachtsleckereien selber backen - auch für Ihr Pferd!

Adventszeit, Weihnachten, Zeit der Leckereien. Plätzchen werden gebacken, Glühwein getrunken und an den Weihnachtsfeiertagen gibt es häufig Gans mit Rotkohl und Kartoffelknödeln. Und ihr Pferd? Nur Heu und Hafer an Heilig Abend? Das muss nicht sein. Plötzliche Futterumstellungen schlagen Pferden schnell auf den Magen, von daher sollte man mit dem Weihnachtsschmaus etwas vorsichtig sein. Gegen ein selbstgebackenes Weihnachts-Leckerli und ein darmfreundliches Mash ist jedoch nichts einzuwenden.

#### Weihnachts-Leckerei



##### Zutaten:

- 150g RÜBLI
- 3 große Äpfel
- 100g Vollkornmehl
- 100g Traubenzucker
- 50g kernige Haferflocken
- 30g LEINSAMEN-Granulat
- Zimt nach Geschmack



RÜBLIs einweichen, die Äpfel fein raspeln und mit den anderen Zutaten vermischen. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Den Teig zu fingerdicken Würstchen ausrollen und in handliche Stücke schneiden und auf einem Beckblech mit Backpapier verteilen. Bei 100 Grad ca. 30 Minuten backen.





## Weihnachts-Schmaus

### Zutaten:

- 1kg MASTERHORSE-MASH
- 0,5kg Haferflocken oder gequetschten Hafer
- 2 Bananen
- 2 Äpfel
- 50ml LIQUID-PRO
- 30g HIMALAYA-Salz
- 50ml LEINÖL
- 1 Handvoll getrocknete Hagebutten



**MASTERHORSE**-MASH, die Haferflocken und Hagebutten mit heißem Wasser aufgießen. 15min ziehen lassen. Bananen klein schneiden oder zerquetschen und untermischen. Zum Schluss LIQUID-PRO, HIMALAYA-Salz und LEINÖL dazugeben. 

Eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2010. 

Ihr **MASTERHORSE**-Team

Jasminka Ivanovic

Diplom Agraringenieurin



Bildquelle: © Viktor - Fotolia.com