

Tannenbaum-Kekse aus Jingels Weihnachtsbäckerei

Man braucht für den Grundteig:



3 EL feine Haferflocken
3 EL gemahlene Haselnüsse
etwas Wasser

Dann kann man alles hinzufügen, was der Hamster sonst noch gerne frisst.

Wichtig ist, dass die Zutaten klein und nicht zu faserig sind, damit sich der Teig gut ausstechen lässt.

Ich habe mich für



Hirse

Sesam

Spinatsamen

Leinsamen

Möhrenschnipsel

und Gurkenwürfel entschieden.

Nun knetet man den Teig durch, bis er gut ausrollbar ist. Je nachdem, welche weiteren Zutaten man benutzt, muss mehr Haselnuss (Teig zu klebrig) oder Wasser (Teig zu bröselig) hinzugegeben werden. Bemehlt eure Arbeitsfläche und rollt den Teig dünn aus, dann stecht die Weihnachtsbäume aus.

Im nächsten Schritt machen wir die Weihnachtsbäume grün:

Dazu gebt ihr Kräuter eurer Wahl (ich habe getrocknete Petersilie genommen) in eine flache Schale und drückt die Tannenbaum-Kekse hinein.



Ist der Baum grün genug, könnt ihr ihn noch mit Kugel aus Flachs schmücken:



Trocknet den Baum nun bei 100°C ca. 1 Stunde im Backofen, bis er komplett ausgehärtet ist.

Nun kann er im Hamsterheim aufgestellt werden.



Wie man sieht, hat der Baum hier den Geschmackstest bestanden, nur verschleppen lässt er sich so schlecht.



Viel Spaß beim Nachbacken!