

klassisches Weihnachtsmenü: gefüllte Rouladen aus Jingels Weihnachtsbäckerei

Heute zaubern wir etwas ganz raffiniertes, damit auch eure Hamster ein leckeres Weihnachtsfestessen verputzen können.

Man braucht:

Zucchini mit einem Schäler in Scheiben geschnitten (mit Möhren klappt es auch gut)

ein Gemüse als Füllung (ich habe etwas Rukola genommen)

und für den Teig:

ein halbes Glas Babybrei

2 EL feine Haferflocken

1 EL Kokosraspeln

1 EL Körnerfutter

evtl. etwas Wasser

Als erstes verknetet ihr alle Zutaten für den Teig und legt einen großen Klecks davon in eure Handfläche.

In die Mitte des Teiges legt ihr nun das Gemüse, dass ihr als Füllung benutzen wollt.

Dazu eignen sich Paprika, Gurke oder Kürbis in Streifen geschnitten, aber auch Feldsalat, Sprossen oder Rukola.

Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, sucht einfach das aus, was euren Hamstern am besten schmeckt.



Versucht den Teig vorsichtig um die Gemüsefüllung zu rollen.
Zum Schluss wickelt ihr je eine Zucchini- oder Möhrenscheibe drumherum.

Um das Ende „fest zu kleben“ könnt ihr ein wenig Teig benutzen.



Die Rouladen kommen nun für eine Stunde bei 180°C in den Backofen. Am besten wendet ihr sie nach der halben Backzeit einmal.

So und wer ganz verrückt ist, bei dem könnte ein hamsterliches Weihnachtsmenü in etwa so aussehen:

Gefüllte Körner-Roulade, als Beilagen Erdnüsse und Minimaiskörner.

Und das Grünzeug als Deko nicht vergessen!

