



barf Pott

Tanja Haß

BARF-Beratung

Ernährungsberaterin für Hunde

## ***Kurkuma-Cranberry***

### **Zutatenliste:**

- 150g Reismehl
- 50g Dinkelvollmehl
- 80 – 100g Hüttenkäse
- 2 EL getrocknete Cranberrys (*ungesüßt*)
- 1 TL Kurkuma + eine kleine Prise Pfeffer
  - *Schwarzer Pfeffer enthält Piperin, dadurch wird die Aufnahme und Wirksamkeit von Kurkumas Hauptwirkstoff Curcumin im Körper um das Vielfache {bis zum 2.000-Fachen} gesteigert*
- 50 – 70 ml Wasser

### Zubereitung:

- Cranberrys fein hacken
- alle trockenen Zutaten vermischen
- Hüttenkäse und Wasser dazu geben

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, falls der Teig zu trocken ist – noch etwas Wasser dazu geben, falls der Teig zu klebrig ist – etwas Reismehl dazu geben.

Teig z.B. ca. 5 – 8 mm dick ausrollen und in Stücke schneiden – oder Backmatte probieren/benutzen.

- Backofen auf 160 °C (*Umluft*) vorheizen
- ca. 25 – 30 Minuten backen, bis sie fest sind

Für extra Knusprigkeit und Haltbarkeit:

- bei 100 °C 30 – 60 Minuten trocknen lassen