



Apfel-Müsli-Bällchen

Zutaten:

- 375g Apfelkompott mit Stückchen
- 200 - 400g Früchtemüsli
- 150g Weizenkleie
- 100g Traubenzucker
- 50g geschroteter Leinsamen

Zubereitung:

Beim Einkauf von Apfelkompott und Müsli sollte man auf ungezuckerte Produkte achten.

Kein Apfelmus verwenden, da die Feigmasse sonst zu breiig wird und sich nicht gut formen lässt!

Die Zutaten werden nacheinander in eine Schüssel gegeben und gut vermischt.

Anschließend werden pflaumengrosse Bällchen diesen Teig geformt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt.

Die Backzeit beträgt bei 120 °C ca. 35 - 45 Minuten im Gasofen.

Vor dem verfüttern abkühlen lassen.

Haltbarkeit: 3 - 4 Tage