
Subject: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [bini001](#) on Mon, 13 Feb 2006 17:07:56 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

huhu!
hab mir gestern für die chins leckerlis selber gemacht! :o

ganz einfach die normalen futterpellets (hab auch eine portion mit apfelpellets gemacht) in heißem wasser aufgeweicht dann ein bisschen geknetet in kleine teilchen auf dem backblech verteilt und im backofen bei 80° eine stunde lang getrockent. die zwei fahren voll drauf ab!! hihi :thumbup:

bei den nächsten beckpellets wo ich als leckerli verarbeite versuch ich noch ein wenig apfel reinzumischen oder beck- und apfelpellets zu mischen :d

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Karina](#) on Mon, 13 Feb 2006 17:58:10 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

HuHu,

das habe ich gestern vor einer Woche auch gemacht.
Und zwar bevor Ivi und sera kamen :lol:
Mein Freund und Ivi haben doch arg die Nase grümpft, weil es in der ganzn Wohnung nach feuchten Pellets roch ;)

Ich habe allerdings Brennessel bzw. Luzerne untergemischt.

Das nächste Projekt wird wohl morgen starten mit Hagebuttenschalen und dann eine Fuhre mir ein paar eingemanschten Haferecken... Nuja, jedenfalls hat es meinen Monstern auch sehr gut geschmeckt ;)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [BiancaS](#) on Mon, 13 Feb 2006 20:35:58 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Das ist ja klasse, werd ich doch glatt auch mal ausprobieren:-)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Bambi_w](#) on Mon, 13 Feb 2006 20:40:49 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hey ihr,

ich schlieÙe mich an, so kommt wenigstens etwas Abwechslung auf den Speiseplan :)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [claudiamaus](#) on Tue, 14 Feb 2006 16:24:40 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo

hab ich gester auch gemacht.. das ist ja echt lustig... ich hab die mit apfel stückchen gemacht und meine Wusels finden es auch klasse... :d

aber komisch ausschauen tun die fertigen leckerlies irgendwie schon... Findet ihr nicht!!!??

Ig
claudia

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Black](#) on Wed, 15 Feb 2006 13:23:47 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo,

auf was für Ideen man doch kommt wenn man die Rodentia lieÙt :d Da war das doch drin-

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [bini001](#) on Wed, 15 Feb 2006 13:28:46 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

huhu black!

stimmt da hab ich das her!!! :lol:

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Black](#) on Wed, 15 Feb 2006 13:30:27 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hihi,
ich fand die Idee nämlich auch klasse und hab gleich 2 Bleche gebacken. Sind total heiß drauf. Ich bin schon am überlegen sie wie zu ner Art Knabberstange zu verarbeiten und dann härter zu backen. Mal testen!! :proud:

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Murmel](#) on Wed, 15 Feb 2006 15:34:15 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hi,

na das ja mal ne nette Idee *g*
werd ich gleich mal ausprobieren aber ich glaub bei mir geht wieder irgendetwas schief :lol:

Lg Nicki

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Murmel](#) on Thu, 16 Feb 2006 12:38:29 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hi,

nochmal ne Frage was kann man da alles druntermischen gehen eventuel auch schon getrocknete früchte die man wieder irgendwie warm macht und reinmatscht?! Habe keine frischen Äpfel da.

Lg Nicki

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Karina](#) on Sun, 19 Feb 2006 16:10:50 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi,

du kannst getrocknete Apfelstückchen mit einbacken. Musst mal sehen, ob es besser ist sie oben drauf zu setzen oder aber kleingemacht unterzumischen...

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [BiancaS](#) on Sun, 19 Feb 2006 17:28:18 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

bei mir hat das nicht geklappt:-)

Hab kleine Kuchen und Bälle und hab sie bei 80grad in Backofen. Wurden nicht hart:-)
Bianca

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Gast](#) on Sun, 19 Feb 2006 17:31:44 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hallihallo,
am besten auf dem blech über nacht auf einen ofen stellen, da ist halt noch zuviel feuchtigkeit drinnen, oder den ofen nicht ganz schließen beim backen (kochlöffel in die tür stecken)
grüße, coletta ;)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Karina](#) on Sun, 19 Feb 2006 17:34:20 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

HuHu,

am besten macht man auch platte Leckerchen, die nicht so dick sind und wo die Feuchtigkeit besser raus kann.
Backblech ruhig komplett vollmachen und dann später in kleinere Stücke der gewünschten Größe brechen, das ist das einfachste :)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [BiancaS](#) on Sun, 19 Feb 2006 17:36:48 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hab auch ein paar flache Kuchen gemacht und die wurden auch nicht hart. Hab mir auch mal gedacht es einfach übernacht stehen zu lassen. Bloss hatte das keiner von euch geschrieben da hab ich gedacht ich hätte was falsch gemacht:-) Werden die dann Stein hart?? Oder bröselig? Wie war das bei euch?
Bianca

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Karina](#) on Sun, 19 Feb 2006 17:39:04 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi,

also meine sind z.T. 1 1/2 Std. bei 100 Grad im Ofen gewesen und waren noch nicht richtig hart. Die habe ich dann auf der Heizung weiter trocknen lassen.

Also ich lasse die Steinhart werden, denn ich habe schon bisschen Bedenken, ob das nicht doch schimmelt, wenn es nicht richtig trocken ist...

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Murmel](#) on Sun, 19 Feb 2006 20:08:13 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hi,

also bei mir hat es mal geklappt *g* aber erst als ich einen Holzstiel reingesteckt habe sodass der Backofen nicht ganz zu ist

Lg Nicki

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [BiancaS](#) on Sun, 19 Feb 2006 20:59:49 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hab die jetzt auf die Heizung und nun werden sie hart:-)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [DrDon](#) on Mon, 13 Mar 2006 19:10:44 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

wieviel pellets/wasser muss man denn da in etwa nehmen?
500g pellets auf 1l wasser oder mehr oder wie oder was?

wäre für n kleinen tipp dankbar :)

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Black](#) on Tue, 14 Mar 2006 06:30:42 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo,

also ehrlich gesagt mach ich das so nach Gefühl.
Pellets in ne Schüssel und mal mit heißem Wasser bedecken. Ich warte dann immer bis das Wasser komplett aufgesaugt ist und gebe dann nach und nach vorsichtig Wasser dazu bis die Konsistenz passt.

Ich habe jetzt übrigens Knabberstangen gebacken. Ne Form gebastelt und die gleiche Pelletsmasse. In der Mitte hatte ich nen kleinen Ast durch geschoben. Nach einer Stunde backen lag er knapp ne Woche auf dem Heizkörper zum richtig aushärten. Gestern Abend habe ich ihn rein gehängt und...sie lieben es :d :d

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Filou](#) on Tue, 14 Mar 2006 07:14:25 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Das ist eine tolle Idee,einen Knabberast. :thumbup:
Ich glaube trotz meinen Misserfolg in dieser Sache,werde ich es nocmal versuchen. :)
Gruss Filou

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Black](#) on Tue, 14 Mar 2006 07:27:05 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Das Ding sieht echt interessant aus. Ich hab die Form aus Pappe gemacht. Halt nicht zu lang

in Backofen. Die Masse nicht zu feucht machen und gut in die Form drücken.
Auf dem Heizkörper ist sie dann gut ausgetrocknet.
Mal was anderes. Beck-Topinambur-Knabberstange :d

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Marlborolady](#) on Tue, 21 Mar 2006 19:47:25 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

huhu!

ich habs jetzt auch mal ausprobiert! ich hab 3 esslöffel ovator pellets genommen und 2
esslöffel apfelpellets und noch zusätzlich ein paar scheiben getr. apfel kleingeschnitten und
untergerührt! habs jetzt 30min bei 180°C drin und nun habe ich die temp. auf 100°C reduziert
und hab einen kochlöffel in die ofentür gesteckt, damit sie richtig trocknen können! so mache
ich meine kokosmakronen auch immer und die werden richtig gut....ich hoffe, das klappt auch
mit den pellet-keksen!

und was man da alles reinmachen kann: kräuter, topis, äpfel....supi...ich hoff meinen chins
schmeckt es auch! *daumen drück*

gruß
Rahel

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Bambi_w](#) on Tue, 21 Mar 2006 20:30:06 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo Rahel,

ich kann dir aus eigener Erfahrung versichern:
sie werden es mögen! Schon komisch, sie bekommen ja eigentlich nur Pellets... :roll:

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [bini001](#) on Wed, 22 Mar 2006 12:46:51 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

huhu mäddy!!!

ich glaube das liegt am aussehen!
wie heißt es doch immer?: das auge isst mit!
ausderm ich ess auch lieber was besser aussieht!! :lool:

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Sloeck](#) on Wed, 08 Aug 2007 14:18:09 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Huhu!

altestopicherausgram

Hab grad nach euren Anleitungen die Plätzchen gemacht und keine ganze Stunde bei 180°C und etwas geöffneter Ofentür (meine Mutter wollte mich fast erschlagen, weil wir hier oben jetzt ne Hitze haben...) gebacken. Und dann waren die schon total hart und getrocknet (hab die ganz flach gemacht, weil ich dachte die würden sonst ja net trocknen). Das Ergebnis ist teilweise ganz gut, aber meine Apfelstückchen sind unten irgendwie teilweise etwas verbrannt :(.
:

Was hab ich falsch gemacht?
Kann es wirklich sein, dass die schon trocken sind?

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Rah_83](#) on Wed, 08 Aug 2007 16:33:17 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Huhu!

180 °C waren sicher bissle zu viel ;) Die sollen ja nur trocknen nicht zu Briketts verarbeitet werden :d

LG Sarah

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Sloeck](#) on Wed, 08 Aug 2007 17:32:23 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Huhu!

gg

Sie sind auch nicht zu Briketts geworden. Zu Briketts sind wir geworden, die wir die Luft abbekamen, die aus dem Ofen kam ^^.

Hatte gedacht ich hätte irgendwo 180 °C gelesen.

Aber ich glaube, so schlecht war gar nicht. Ich müsstet da nur nach 20 Minuten mal die Kekse umdrehen ^^. Sie sind auch wirklich nur unten an ein paar Stellen leicht angebrannt. Das Problem waren eher die Apfel- und Hagebuttenstückchen...

mhhh... k.A.

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!

Posted by [Rah_83](#) on Wed, 08 Aug 2007 18:29:10 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Huhu Sonja!

Na war ja auch nur ein Scherz mit den Briketts ;)

Ich würd es trotzdem mit etwas weniger Hitze versuchen (auch wegen der Acrylamidbelastung ab Temperaturen über 100°C) und ein paarmal mehr wenden. Ich hab neulich auch mal welche gemacht und ich hatte sie bei knapp 100°C solange drin bis sie einigermaßen fest waren, hab dann auf 50°C gestellt und noch ein bisschen drin gelassen. Sie waren dann schon fest und am nächsten Tag waren sie richtig hart.

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!

Posted by [Sloeck](#) on Thu, 09 Aug 2007 11:40:39 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Huhu Rah!

Wie lange hat das ganze dann gedauert?

Und hast du den Ofen ein bisschen offen gelassen?

Meine Eltern würden mich killen, wenn ich das ganze nochmal mache und der Geruch dann den ganzen Tag über in unserer Wohnung verteilt wird. :?

Wobei ich dann den Tag des Umzuges meiner Schwester ausnutzen könnte... :d

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Nina](#) on Thu, 09 Aug 2007 15:21:55 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi ihrs,

ich hoffe, es fühlt sich niemand auf den Schlips getreten, ich möchte auch wirklich niemandem den Spass an selbstgemachten Leckerlis verderben, aber ich hab da so ein paar Bedenken....

Bekanntlich sind ja die Vitamine und Nährstoffe in den Pellets

a) nicht immer ausreichend für unsere Chins, weshalb in der letzten Zeit vermehrt vom Pellets-Heu-Wasser Ansatz abgewichen wird und mehr frisches Futter gegeben wird (dies sollte aber mit Sinn und Verstand gemacht werden). Ich denke zu diesem Thema gibt es hier und in anderen Foren schon genug Diskussionen und Beiträge und ich möchte Euch bitten, hier nicht wieder eine erneute Diskussion zu starten.

b) nicht unbegrenzt haltbar.

Ich kann mir sehr gut vorstellen, dass Vitamine und Nährstoffe durch die Hitze im Backofen zerstört werden (vielleicht kann hier jemand noch eine wissenschaftlich fundierte Auskunft geben).

Das bedeutet, dass die selbstgemachten Leckerlis also sehr wenig bis gar keine Vitamine mehr enthalten können.

Was in der Konsequenz heisst, wenn die Chins sich den Bauch an selbstgemachten Pelletbrei-Knabberstangen vollschlagen, sie dann automatisch weniger Pellets fressen werden und somit automatisch auch weniger Vitamine aufnehmen werden.

Daher würde ich, wenn überhaupt, nur ganz geringe Mengen davon füttern.

Ich persönlich würde dann lieber ganz darauf verzichten und andere Leckerlis (Apfel, Topinambur, rote Beete, Banane, o.a. - dazu bitte vielleicht hier im Ernährungsbereich und anderen Foren nachlesen) geben, die diesen Effekt nicht erzielen. Es gibt doch so viele Möglichkeiten !

Wie gesagt, dass ist keine wissenschaftlich fundierte Ansicht, sondern basiert auf meinem (mir logisch erscheinenden) Denken und ich möchte hier niemanden angreifen oder ihm den Spass verderben.

LG,
Nina

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Ozauberm Maus0](#) on Fri, 10 Aug 2007 08:26:17 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hi
Ich lese gerade das ihr leckerlis selber macht, das ist ja eine super sache. Möchte mich nun auch an die arbeit machen *zwinker* wie viele dürfen sie denn fressen in der Woche??
LG Elke

Subject: Re: selbergemachte leckerlis!!
Posted by [Wollmäuschen](#) on Fri, 10 Aug 2007 09:30:29 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Ich hab auch gestern noch gebacken! Habe sie bei ca. 180 ca. 1 Std gebacken - danach das Ofenrohr ausgemacht und trotzdem noch drin gelassen und den Kochlöffel in der Tür stecken gelassen!

Ich muss erst schauen wie sie geworden sind! Aber die riechen echt etwas ecklig... bzw. nach Spinat-Kräutertee ;) Nicht grade sooo lecker...

Ich berichte euch von meinen Nasen! :d
