

Frohe Weihnachten (12/2021)

und Zeit einmal Danke zu sagen.

2020 war für uns alle kein leichtes Jahr und es war sicherlich nicht das beste Timing im März zu eröffnen... aber nach langer Ungewissheit und mehr Tiefen als Höhen in der Vorbereitung habe ich doch versucht, das Beste daraus zu machen.

Und jeder Patient ist mir ans Herz gewachsen. Auch ich bin nur ein Mensch und Hundehalter, ich verstehe Ängste, freue mich mit über Erfolge, aber ich trauere auch wenn ein Patient einschläft...

Trotzdem liebe ich diesen Job! Tieren zu helfen, ihr Leiden (egal wie groß) leichter zu machen, dafür arbeite ich Tag ein Tag aus.

Vielen Dank für das mir entgegengebrachte Vertrauen!

Ich wünsche Ihnen und Ihren Liebsten Frohe Weihnachten, einen Guten Rutsch und für das neue Jahr vor allem Gesundheit!

Ihre **Helena Spindler**

Weihnachtsgeschenke:

selbstgemachte Leckereien

Die Zutaten püriere ich, damit sich auch gröbere Bestandteile (z.B. Kokosraspeln) gut verteilen.

Bei den dünneren Teigen nehme ich persönlich gerne die Quetschflasche zum Befüllen der Matten. Sie lassen sich aber genauso gut mit dem Teigschaber befüllen, da hat jeder seine Vorliebe.

Grundsätzlich sollte die Konsistenz wie bei Pfannkuchenteig sein.



Je nach Größe der ausgewählten Matten, variieren die Backzeiten. Ich backe immer 2 Bleche gleichzeitig.

Zum Nachtrocknen lasse ich die Kekse meist über Nacht 12h bei 50°C im Dörrautomaten trocknen.

Ich färbe nur mit natürlichen Farbstoffen, nicht mit Lebensmittelfarbe.

Anregungen für Rezepte findet Ihr auch in der Facebookgruppe "Backmattenfreaks".

PS: Bei einigen Rezepten habe ich zum 1. Mal experimentiert, sicherlich kann man sie auch länger backen und muss sie dann nicht mehr nachtrocknen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Karotten Cracker

450g Karotte (gekocht)

200g Leinsamenmehl

2EL Haferflocken kernig

2EL Lachsöl



Karotte pürieren und alles zu einem Teig verkneten. Teig mit nassen Fingern in die Form drücken.

1,5h bei 150°C und nochmals 15 Minuten ohne Form

Nachtrocknen: 12h bei 70°C

Menge: 22St. Maxi-Knochen von Collory

Kokos-Kürbis Sterne

ca 150g Kürbis (gekocht)

400ml Kokosmilch

300g Kartoffelmehl

1EL Kokosöl

1TL Kurkuma



40 Minuten bei 150°C Umluft

Nachtrocknen: Ja

Menge: 4,5 Matten Mini-Sterne von Collory

Spinat Knochen

200g Spinat (gehackt)

1 Pack Schmierkäse

150g Naturjoghurt

200g Reismehl

2 Eier

1EL Kokosöl

2TL Spinatpulver



30 Minuten bei 150°C Umluft

Nachtrocknen: Ja

Menge: 4 Matten Mini-Knochen von Collory

Heidelbeer Herzen

125g Heidelbeeren

1TL Apfelessig

500ml Buttermilch

500g Kartoffelmehl

30g Kokosraspeln

2 Eier

1EL Kokosöl

1TL Heidelbeerpulver



Heidelbeeren mit einem Schluck Wasser und Apfelessig kurz erhitzen

40 Minuten bei 150°C Umluft

Nachtrocknen: Ja

Menge: 3,5 Matten Mini-Hernen von Collory + 5 Herzen No-Nama (55St)

Lachs Fischis

175g Lachs (roh)

100g Reismehl

60ml Wasser

3 Eier

1EL Kokosöl

1-2TL Spirulina

30 Minuten bei 150°C Umluft

Nachtrocknen: Ja

Menge: 3 Matten Mini-Fische von Collory



Apfel Plätzchen

270g Apfel (dünsten, pürieren)

2 kleine Bananen (als Ei Ersatz)

150ml Wasser

250g Kartoffelmehl

1EL Kokosöl

1TL Apfelessig

2TL Rote Beetepulver

45 Minuten bei 150°C Umluft

Nachtrocknen: Ja

Menge: ca. 8 Matten Weihnachtsplätzchen von Netto



Käsepops

Harzer Käse klein geschnitten

6-8h bei 50°C dörren

3-5 Minuten (gut beobachten!) bei 200°C auf der oberen Schiene aufploppen lassen

