

## Das Rezept für die Pferde-Lebkuchen-Guetzli

### **Das brauchst du:**

0,5 Liter Weizenkleie (fülle ein Litermass bis 0,5 Liter mit Weizenkleie)

250 Gramm gröberes Mehl

2 Teelöffel Backpulver

120 Gramm Melasse oder Apfeldicksaft

1 Teelöffel Salz

Wasser

### **So geht es:**

Alle Zutaten mischen

Wasser nach Bedarf begeben, so dass es einen geschmeidigen Teig ergibt, den du auf einem Blech ausstreichst. Bei 190 bis 200 Grad 25 Minuten lang backen.

Den Lebkuchen schneidest du dann in Stücke und lässt ihn zwei Tage trocknen, bevor du ein Guetzli an dein Pferd verfütterst. Wenn du den Lebkuchen selbst auch essen willst, dann füge der Masse noch 120 Gramm Zucker und Lebkuchengewürz dazu.