

## Sardinenzauber

*Fütterungsempfehlung: 2 bis 3 Stück am Tag*

### **Zutaten:**

200 g Sardinen in Öl

100 g Weizenkeime

2 EL gehacktes frisches Katzengras

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißlufttherd: 175 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Sardinen pürieren, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mithilfe von zwei Teelöffeln haselnussgroße Häufchen abstechen und auf das Backblech setzen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Den *Sardinenzauber* auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!

**Haltbarkeit:** etwa zwei Wochen.