



NATURE'S BEST

ZUM WEBINAR

BACKEN FÜRS PFERD

Rezeptsammlung

**ZUM
VIDEO**



REFERENTINNEN
BRIT KRÖGER &
FRANZISKA WOJEWSKI



NATURE'S BEST

ZUTATEN - DO'S AND DON'TS

APFEL	✓	✗	HAUSHALTSZUCKER
BEEREN	✓	✗	ZUCKERERSATZSTOFFE
BANANEN	✓	✗	STEVIA
HAGEBUTTEN	✓	✗	SÜSSSTOFF
MÖHREN	✓	✗	XYLIT
ROTE BEETE	✓	✗	ÄTHERISCHE ÖLE
KRÄUTER	✓	✗	GELATINE
ANIS/FENCHEL/KÜMMEL	✓	✗	MARZIPAN
ZIMT	✓	✗	BACKAROMEN
LEIN	✓	✗	ROSINEN
HAFER	✓		
WEIZEN	✓		
VOLLKORN	✓		
HONIG	✓		
SONNENBLUMENKERNE	✓		
KÜRBISKERNE	✓		
LEINÖL	✓		
KOKOSÖL	✓		
SCHWARZKÜMMELÖL	✓		

WEBINAR "BACKEN FÜR 'S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

APFELRINGE FÜR MENSCH UND PFERD

ZUTATEN

- 3 Äpfel

ZUBEREITUNG

- Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen und 2-3 Stunden bei Umluft und leicht geöffneter Tür trocknen lassen.
- Vom Blech nehmen und genießen!

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

DIGESTIVO CANDYS

ZUTATEN

- 3 große Möhren
- 2 große Äpfel
- 100g Weizenkleie
- 50g Leinsamen oder Flohsamenschalen
- 150g Digestivo
- 200 ml Pflanzenöl (evtl. Nature´s Best Öl)

ZUBEREITUNG

- Möhren und Äpfel klein raspeln und alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
- Danach kleine Candys mit den Händen formen und diese auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
- Backzeit: 40 Minuten bei 100 Grad.

HINWEIS

- Eigentlich kommen nur 100g Digestivo und dafür noch 100g Kamillenblüten in den Teig, aber Kamille ist nicht überall erhältlich.

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

ARTHROFIT-KUGELN KRÄUTERKUR-KUGELN

ZUTATEN

- 300g Arthrofit oder Kräuterkur (Je nach gewünschter Wirkung)
- 400g Apfelmus, ungesüßt
- 100g Weizenkleie
- 200g Haferflocken
- 150g Öl

ZUBEREITUNG

- Weizenkleie und Haferflocken zusammen mit dem Öl und Apfelmus vermischen.
- Zuletzt Arthrofit bzw. Kräuterkur unterheben und Kügelchen aus dem Teig formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
- Backzeit: 60 Minuten bei 120 Grad.

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

BANANEN-KUGELN

ZUTATEN

- 3 sehr reife Bananen
- 100g Weizenkleie
- 100g Nature´s Best Frucht-Faser
- 100g Leinsamen oder Flohsamenschalen

ZUBEREITUNG

- Bananen mit einer Gabel zerdrücken und dann mit allen Zutaten zusammen in einer Schüssel vermengen.
- Nun die Masse zu kleinen Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
- Backzeit: 30min bei 100 Grad.

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

VANILLEKIPFERL

ZUTATEN

- 150g Haferflocken
- 50g gehackte Mandeln
- eine Messerspitze gemahlene Vanille
- 75ml Wasser (Alternative: Bronchosprint oder einen Saft; schmeckt dann nur leider nicht mehr nach Vanille)

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem Teig vermengen.
- Mit den Händen kleine Rollen formen und im Halbkreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- Mindestens 1 Stunde bei 100 Grad backen.
- Danach 12 Stunden nachtrocknen lassen, bis die Kipferl hart sind.

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de



NATURE'S BEST

HAGEBUTTENPLÄTZCHEN

ZUTATEN

- 40g goldener Leinsamen
- 75g Haferkleie
- 15ml Leinöl (oder Schwarzkümmelöl)
- 20 Hagebutten

ZUBEREITUNG

- Den Leinsamen in einen Topf mit 160ml Wasser geben und kurz quellen lassen.
- Den Topf erhitzen, bis der Leinsamen kocht.
- Unter Rühren ca. 20min lang köcheln lassen, bis ein zäher Brei entsteht.
- Den Leinsamen abkühlen lassen.
- Leinsamen mit Haferkleie und Leinöl vermengen.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech haselnussgroße Kugeln zu einem kleinen Nest eindrücken.
- Mindestens 1 Stunde bei 100 Grad backen.
- In jedem Nest eine Hagebutte platzieren und leicht eindrücken.
- Danach 12 Stunden nachtrocknen lassen bis die Nester hart sind.

HINWEIS

- Ideal sind sie zum Beispiel im Herbst - dann freut sich der Pferdeorganismus besonders über die Hagebutten.
- Insgesamt bekommst du aus dem Rezept etwa 20 kleine Hagebutten-Nester.
- Natürlich ist das ein bisschen viel für ein Pferd alleine. Damit du den Rest nicht wegwerfen musst, kannst du entweder in der Rezeptmenge variieren oder du verteilst sie fleißig an deinem Stall.

WEBINAR "BACKEN FÜR ´S PFERD"

www.thp-prester.de | www.naturesbest-pferd.de