



Selbstgebackenes für Wellensittiche

Eine bessere Alternative zu Knabberstangen und ähnlichen Fertigprodukten aus dem Handel sind selbst gebackene Leckereien.

Die Vorgehensweise ist bei allen Rezepten gleich: Vermische die Zutaten für den Teig - dies ergibt den Klebstoff für die Körner - und hebe dann nach und nach die Körner unter.



Wellikekse:

Rezept 1:

Es enthält keinen Honig und ist deshalb auch geeignet für Wellensittiche, die an Megabakteriose, Pilzinfektionen oder Adipositas erkrankt sind.

1 Ei
1 EL Weizenmehl Type 550 (gern auch Dinkelmehl Type 550)
225 g Körnerfutter

Zutaten vermischen - Körnermischung nach und nach unterheben. Auf Backpapier zu Keksen formen und bei 120 °C Umluft je nach Größe ca. 18-25 Minuten backen. Die Kekse sind fertig, wenn sie Farbe bekommen.

Rezept 2:

Mit Honig und Margarine
2 Eier
80 g Weizenmehl Type 550 (gern auch Dinkelmehl Type 550)
1 TL Butter oder Margarine
1,5 - 2 EL Honig
220 g Körnerfutter
Backpapier

Zutaten vermischen - Körnermischung nach und nach unterheben. Auf Backpapier zu Keksen formen und bei 180 °C Umluft je nach Größe ca. 15-20 Minuten backen. Die Kekse sind fertig, wenn sie Farbe bekommen.

Kräcker:

1 Ei
80 g Weizenmehl Type 550 (gern auch Dinkelmehl Type 550)
1,5 - 2 EL Honig
220 g Körnerfutter
Schaschlikspieße
Backpapier

Zutaten vermischen - Körnermischung nach und nach unterheben. Mit den Händen Kräcker formen. Einen Schaschlikspieß fest in den Teig stecken. Bei 180 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten ausbacken.



Varianten:

Anstatt einer Basisfuttermischung können auch unterschiedliche Sämereien gemischt werden. Beispielsweise eignen sich Grassamen, Sesam oder Amaranth zum Untermischen.

Hier bitte beachten: Werden ölhaltige Sämereien verwendet, werden natürlich auch die Kekse kalorienreicher!

Es ist auch möglich, lediglich 180-200 g Basisfuttermischung zu nehmen und dann getrocknete Kräuter unterzumischen, bis der Teig die erforderliche Konsistenz hat.



Als Kräuter eignen sich: Hirtentäschel, Löwenzahn, Ringelblume, Spitzwegerich, Gänseblümchenblüten, Küchenkräuter usw. Viele der Kräuter sind in der Apotheke und beim gutsortierten Online-Versand erhältlich. Natürlich sollten die Kräuter weitgehend pestizidfrei sein.

Gerade die Gänseblümchen lassen sich gut selbst im Sommer pflücken, doch bitte nur von ungedüngten Wiesen fernab von stark befahrenen Straßen! Nach dem Pflücken dann im Ofen bei 50 °C mehrere Stunden trocknen.

Statt der Kräuter lassen sich auch klein geschnittenes Trockenobst oder Nüsse untermischen.

Geeignete Nüsse sind: Walnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne.

Geeignet an Trockenobst sind beispielsweise Aprikosen, Ebereschen (Vogelbeeren).

Bitte beachten: Nüsse sind fetthaltig und Trockenobst ist sehr kohlenhydratreich. Beides sollte nur in Maßen dazu gemischt werden.