



## Meisenknödel selber herstellen

### Was du zur Herstellung brauchst:

- 300g Körnermischung (Sonnenblumenkerne, Nüsse, Haferflocken etc.)
- 300g Rindertalg (ungesalzen, gibt's beim Metzger), alternativ Kokosfett oder Butterschmalz
- Baumwollschnur
- kleine Holzstückchen
- ggf. 2 EL Speiseöl

### So wird's gemacht:

1. Kokosfett oder Rindertalg in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Vor dem Kochen vom Herd nehmen. Man kann noch zwei EL Speiseöl unter das Fett mischen, das kann helfen, das Auseinanderbröseln der Knödel zu verhindern.
2. Geschmolzenes Fett mit der Körnermischung gut vermengen.



3. Masse in kleine Förmchen füllen (wir haben wiederverwendbare Muffinförmchen benutzt)
4. Ein kleines Stück Holz an einer ca. 30 cm langen Baumwollschnur festbinden, die man ggf. zu einer Schlaufe gebunden hat, und dieses in die Masse drücken.



5. An einem kalten Ort fest werden lassen. Falls die Knödel nicht fest genug geworden sind, nochmals etwas geschmolzenes Fett drüber geben.

Fertig sind die Futterknödel!

Besuche uns im Internet unter:

[www.beckumer4future.de](http://www.beckumer4future.de)

Abonniere und folge uns unter:

