

Wellikekse und Knabberstangen selbst gemacht

Selbstgebackene Wellikekse sind eine gesunde Leckerei, die nebenbei auch noch eine Menge Knabberspaß bieten. Sie sind natürlich viel gesünder als die gekauften Knabberstangen, da hier keine unnötigen Zusätze wie "Bäckereinebenerzeugnisse" drin sind.

Trotzdem sollten sie nur etwa einmal pro Woche verfüttert werden, damit Deine Wellis nicht zu dick werden.

Grundmischung:

ein Ei

80 Gramm Mehl

Körnerfutter

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

- Was braucht Ihr sonst?
- Mixer (Knetstäbe) - es geht auch ohne, mit Mixer ist es natürlich bequemer
- Rührschüssel
- Backblech
- Backpapier oder Alufolie
- einen Ofen :D

Zubereitung

Die Eier mit dem Mehl verquirlen. Dann nach und nach Körnerfutter unterheben, bis eine sehr zähe Masse entstanden ist. Der Teig sollte recht feucht und klebrig sein, aber nicht mehr fließen. Der Teig wird nur als "Klebstoff" benötigt; die meisten Vögel bevorzugen die Saaten und verschmähen größere Teigbrocken.

Daher sollten die Körner nur von einer dünnen Schicht Teig umgeben sein.

Je nach Form ca. 10-20 Minuten bei 180°C (150°C Umluft) backen, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Fertig gebackener Teig ist relativ hart und klebt nicht mehr. Erkalten lassen - und guten Appetit!

Backvariationen

Eurer Phantasie sind eigentlich keine Grenzen gesetzt. Mit der Keks-Grundmischung könnt Ihr für Eure Lieblinge einiges an verschiedenen Variationen zaubern.

Neben verschiedenen Formen kann man auch noch andere gute Zutaten verwenden um etwas Abwechslung rein zu bringen. Geraspelte Möhre und andere harte Gemüsesorten die nicht zu wässrig sind oder geschnittene Kräuter nach belieben. Natürlich geht auch Obst! Einfach in die Grundmischung etwas ungeschwefeltes Trockenobst geben (vorher klein schneiden). Es geht auch mit frischem Obst, z. B. geraspelttem Apfel. Hier aber bitte unbedingt die Haltbarkeit bedenken! Am besten nur so wenig davon backen, dass man es gleich verfüttern kann, wenn es kalt ist.

1. Wellikekse

Einfach mit einem Esslöffel runde flache Portionen auf das Backblech klatschen und backen. Lässt sich gut mit einer Wäscheklammer im Käfig befestigen!

2. Wellibrot

Den Teig in einer baguetteartigen Form auf das Blech legen, etwas mit den Händen nachformen und festdrücken. So kann man das Wellibrot nach dem Backen in Scheiben schneiden. Hier empfiehlt es sich, etwas weniger Körner zu verwenden, so dass man mehr Ei-Mehl-Gemisch hat.

3. Knabberstangen

Hierzu benötigt Ihr Holzstäbe und Papprollen von Küchenrollen oder Frischhaltefolien. Der Teig wird einfach hineingefüllt, der Holzspieß hineingedrückt (zwei bis drei Zentimeter müssen natürlich noch hinaus schauen, damit Ihr die Stange hinterher befestigen könnt), und nach dem Backen werden die Papprollen entfernt.

Haltbarkeit

Welligebäck mit Frischobst muss sofort verfüttert werden, d. h. am selben Tag bzw. im Kühlschrank aufbewahrt maximal zwei Tage.

Welligebäck mit Trockenobst hält sich etwas länger, aber auch hier solltet Du nur sehr kleine Portionen backen und rasch verfüttern.

Normales Welligebäck ohne Früchte hält sich problemlos einen Monat.

Aufbewahrung empfiehlt sich auch im Kühlschrank in einer Frischhaltebox.

Wenckes Wellikekse Rezept

Als Alternative zu Ei und Mehl, ist Wencke die Idee gekommen einfach Kartoffel zu nehmen. Das Rezept hierzu findet ihr unter:

<https://wellensittiche-blog.de/portfolio/wellensittichkekse-selber-machen/>



Quellen: <https://www.welli.net/> <http://www.birds-online.de/> <http://www.vwfd.de/>

Copyright Janina Harbig

Gruppe Wellensittiche Senioren&Handicaps:

<https://www.facebook.com/groups/663726073770400/>