



Rezept Meisenknödel (ergibt 8-10 Stück)

Meisenknödel nur mit einem Erwachsenen gemeinsam herstellen.

Zutaten:

250g Rindertalg vom Metzger (ersatzweise Kokosfett aus dem Supermarkt)

25g Sonnenblumenöl

300g grobe Haferflocken

150g feine Haferflocken

100g Erdnussbruch (Bild)

100g geschälte Sonnenblumenkerne

50g Rosinen



Zubereitung:

Rindertalg / Kokosfett in einem Kochtopf schmelzen, nicht kochen lassen, dann Sonnenblumenöl dazu mischen. Sonnenblumenöl ist wichtig, da sonst die Mischung in der Kälte zu hart wird und die Vögel sie nicht fressen können. In einer Schüssel Haferflocken, Rosinen, geschälten Sonnenblumenkerne und Erdnussbruch mit einander vermischen. Es können auch ganze Erdnüsse genommen werden, aber ohne Schale.



Die Futtermischung nach und nach unter das warme Fett rühren bis es ein schöner dicker Brei ist. Das noch lauwarme Fettfutter in Papptrinkbecher oder Butterbrotbeutel füllen. Im Butterbrotbeutel kann man es zu einem schönen runden Meisenknödel formen.

Ist das Futter an einem kühlen Ort fest geworden, kann man es aus Pappbecher bzw. Butterbrotbeutel herausnehmen. Die Meisenknödel können in verschiedenen Körbchen aufgehängt werden oder in einem Netz, dass man z.B. aus einem leeren Kartoffelnetz schneiden kann (mit einer Schnur gut zusammenbinden).



WICHTIG: Sonnenblumenkerne mit Schalen gehören besser nicht ins Fettfutter. Die fettigen Schalen werden von den Vögeln nicht gefressen und verschimmeln dann auf dem Boden. Außerdem darf nichts Gesalzenes, wie z.B. altes Brot, ins Futter gegeben werden.