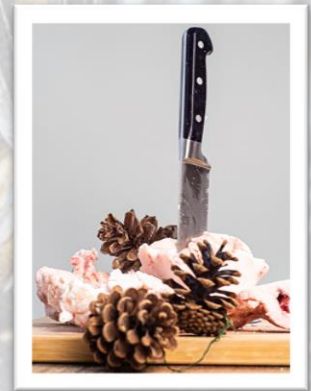




Wir haben Hunger!



Rezept für Kiefernzapfenfutterknödel (eichhörnchensicher)

Für die Futtermischung:

- ❖ Rindertalg (muß evtl. vorbestellt werden)
- ❖ Körnermischung (Sonnenblumenkerne, Haferflocken, grob zerkleinerte Erdnußkerne)
- ❖ Mischungsverhältnis: ungefähr 5:4



Für die Zapfenunterlage:

- ❖ Zapfen, am besten Kiefernzapfen, dann haben auch Rotkelchen einen kleinen Landeplatz
- ❖ Blumendraht (z.B. aus einem ausrangierten Adventskranz)
- ❖ Saitenschneider oder Gartenschere
- ❖ Stift, um eine Schlaufe zu biegen

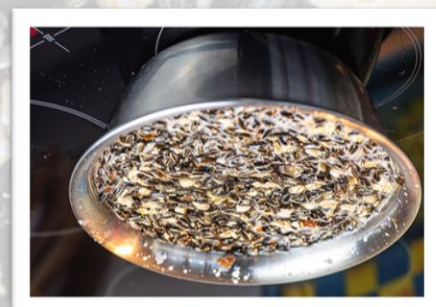


Außerdem:

Viel Zeitungspapier, denn es bahnt sich eine ordentliche Sauerei an.

Los geht's!

- ❖ Rindertalg in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen.
- ❖ Wenn das Fett gut flüssig ist, über einer Schüssel absehen und die Futtermischung unterrühren. Günstig ist eine Hitze beständige Glasschüssel; dann kann man die Mischung bei Bedarf in der Mikrowelle wieder etwas aufweichen.



- ❖ Nun die Mischung abkühlen lassen, bis ein zähflüssiger Brei entstanden ist; das dauert ein bißchen. Immer mal wieder umrühren, denn am Rand wird die Flüssigkeit viel schneller hart.



- ❖ Nun ist erst einmal genug Zeit, um die Zapfen mit einer Drahtaufhängung zu versehen. Hierzu ein Stück Draht auf die Hälfte falten und in der Mitte eine Schlaufe biegen. Dann den Draht oben um den Zapfen legen, möglichst tief unter einer Reihe Lamellen. Nun die zweite Schlaufe biegen. In den Schlaufen kann nun die Drahtaufhängung angebracht werden.



Jetzt ist es Zeit für ein Päuschen, aber das Rühren nicht vergessen!

- ❖ Sobald sich die Talgmischung zu einem zähen Brei verfestigt hat, heißt es, zügig arbeiten, denn die Masse wird jetzt schnell richtig hart (daher der Tipp mit der Glasschüssel). Die Masse in die Lücken der Zapfen drücken und eine dünne Schicht rund um den Zapfen bilden. Dieser Schritt ist übrigens die Sauerei, von der zuvor schon die Rede war.



Es darf angerichtet werden!
Dankbare Gäste lassen nicht lange auf sich warten.

