

# Lavendelblüte

Artikelnummer 1960



## Produktbeschreibung

### **Lavandula angustifolia – gerebelt**

Lavendel ist ein traditionsreiches Kraut, das seit Jahrhunderten vielseitig geschätzt wird. Die zarten, violetten Blüten sind nicht nur optisch ein Highlight, sondern auch für ihren feinen, charakteristischen Duft bekannt. In getrockneter Form lassen sich die Blüten besonders praktisch als Ergänzung im Kräuterfutter einsetzen.

Lavendelblüten eignen sich hervorragend zur Abwechslung im Futtertrog und können das Kräuterangebot deines Pferdes auf natürliche Weise bereichern. Durch ihre aromatische Note werden sie gerne aufgenommen und runden individuelle Kräutermischungen geschmacklich ab.

### **Zusammensetzung:**

100 % Lavendelblüten (Lavandula angustifolia), gerebelt

### **Besonderheiten:**

- 100 % naturbelassen
- fein gerebelt für einfache Fütterung
- vielseitig kombinierbar mit anderen Kräutern

## Kurzbeschreibung

### ***Lavandula angustifolia - gerebelt***

- Zur Unterstützung der Nerven

## Produktdetails

Einzelfuttermittel für Pferde

### **Zusammensetzung:**

100 % Lavendelblüte

### Analytische Bestandteile:

Rohfaser 16,7 %

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

### Fütterungsempfehlung

Großpferde 10 – 20 g täglich, Ponys & Kleinpferde entsprechend weniger

Trocken über das Krippenfutter geben. Alternativ ist die Zubereitung als Tee oder Aufguss möglich.  
Bitte beachten Sie die nationalen und internationalen Dopingbestimmungen.

### DIY-Rezept: Lavendel-Leckerlis für Pferde

Einfaches Rezept für aromatische Leckerlis mit getrockneten Lavendelblüten. Die kleinen Happen eignen sich als gelegentliche Belohnung und bringen Abwechslung in den Leckerli-Beutel.

#### Zutaten

- 200 g Haferflocken (zart oder kernig)
- 2 EL getrocknete Lavendelblüten (*Lavandula angustifolia*)
- 150 ml Apfelmus (ohne Zuckerzusatz)
- 50 ml Wasser

#### Zubereitung

1. Backofen auf **160 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem formbaren Teig vermengen. Bei Bedarf teelöffelweise etwas Wasser oder Haferflocken ergänzen, bis die Konsistenz passt.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln (ca. haselnussgroß) formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier setzen. Optional leicht flach drücken.
4. **Backen:** ca. **25–30 Minuten**, bis die Leckerlis durchgebacken und außen trocken wirken.
5. Vollständig auf dem Blech auskühlen lassen.

#### Hinweise

- Nach dem Abkühlen trocken lagern; am besten in einer gut verschließbaren Dose.
- Leckerlis sind eine **belohnende Ergänzung** und ersetzen kein ausgewogenes Grundfutter.
- Wie bei allen neuen Komponenten zunächst in **kleinen Mengen** anbieten.

## Weitere Bilder

