

Meisenknödel und Futtertassen Selbermachen

Material

- 500 g Pflanzenfett (z.B. Kokosfett) oder Rindertalg (Wichtig: Das Fett muss bei 10 Grad Außentemperatur vollständig aushärten können.)
- 1 EL flüssiges Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 500 g Körner oder Sämereien (geeignet sind: Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hanfsamen, Walnuss-, Erdnuss- oder Haselnussbruch)
- Topf, Herd und Kochlöffel
- Naturgarn, Tassen und Stöckchen, eventuell Ausstecher für besondere Formen



Zubereitung

1. Das Fett wird vorsichtig in einem Topf erwärmt. Jedoch nicht über den Schmelzpunkt erhitzen, da es sonst stinkt.
2. Wenn das Fett geschmolzen ist, geben Sie das Speiseöl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) dazu. Damit verhindern Sie, dass das Fett zu hart wird und bröckelt.
3. Jetzt können Sie Ihre zusammengestellte Körnermischung hinzugeben und gut umrühren. Lassen Sie das Gemisch abkühlen, bis es eine formbare Masse gibt (das kann etwa 30-45 Minuten dauern).
4. Das erkaltende, aber noch formbare Gemisch können Sie zu Knödeln formen. Beim Formen arbeiten Sie am besten gleich das Seil mit ein, mit dem Sie später die Meisenknödel aufhängen können. Alternativ können Sie Plätzchenförmchen füllen oder Tassen. Bei den Tassen stecken Sie bitte einen dünnen Ast mit rein, auf den die Vögel sich niederlassen können. Er sollte etwa 10 cm rausragen und am Boden der Tasse anstoßen.
5. Nach dem Auskühlen können Sie ihr Vogelfutter an einen Platz hängen, den Sie gut von ihrem Fenster aus beobachten können. Der Platz sollte jedoch eher an einer schattigen Stelle sein, damit sich der Inhalt an sonnigen Wintertagen nicht zu sehr erwärmt und dann herausfällt.
6. Die Meisenknödel, Plätzchen und Futtertassen im Kühlschrank lagern.