

**Im Winter kann es für Vögel schwierig sein, genügend Futter zu finden. Dann hilft es, wenn wir ihnen etwas bereitstellen. Es ist aber ganz wichtig, dass wir ihnen nur Dinge anbieten, die sie gut vertragen! Auch der Ort muss gut ausgewählt sein. Hygiene ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt – so muss die Fütterungsstelle frei von Vogelkot und Trockenfutter unbedingt trocken bleiben!**

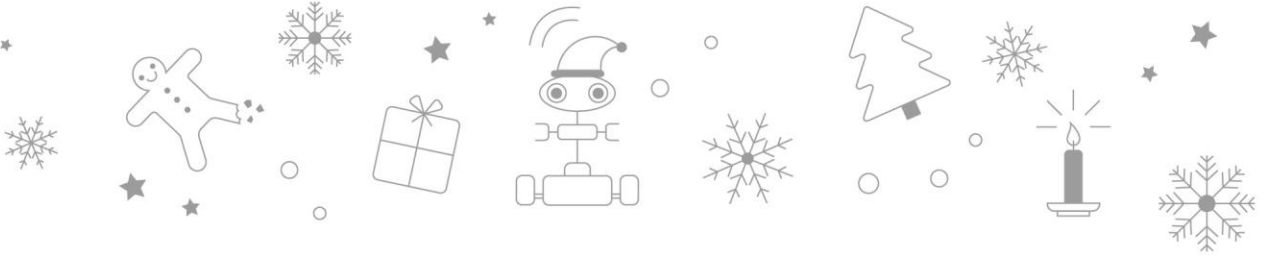
### Materialliste für Meisenknödel

- 50g Sonnenblumenkerne mit Schale
- 30g Leinsamen
- Hölzchen oder Holzspiesse
- Schnur
- Schüssel
- 50g Sonnenblumenkerne ohne Schale
- 150g Fett (Schweinefett oder Rindertalg in Bioqualität oder Kokosfett)
- Evtl. Form
- 30g Erdnüsse ungesalzen
- 20g Haferflocken
- Evtl. Sonnenblumenöl
- Pfanne
- Löffel
- Backpapier

### Durchführung

1. Mische in der Schüssel die Körner, Samen, Flocken und Nüsse.
2. Schmelze das Fett. Achte darauf, dass es nicht zu heiss wird. Es muss nur flüssig sein!
3. Mische die Körnermischung in das flüssige Fett.
4. Gib einen Schuss Sonnenblumenöl dazu, wenn du Schweinefett oder Rindertalg verwendet hast. Beim Kokosfett ist das nicht notwendig.
5. Lasse das Ganze unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, bis ein Brei entsteht.
6. Binde eine ca. 80cm lange Schnur um die Hölzchen.
7. Forme mit der Masse Kugeln. Damit du das Ganze am Schluss aufhängen kannst, musst du ein Hölzchen mit Schnur in deine Kugeln einarbeiten.
8. Lege das Ganze auf das Backpapier und lasse es vollständig auskühlen.
9. Alternativ kannst du die Masse auch in Formen giessen und nach dem Erkalten aus der Form lösen. Dazu eignen sich z.B. leere Joghurtbecher oder eine Silikonbackform für Muffins.
10. Vergiss auch hier nicht, die Hölzchen mit der Schnur vor dem Einfüllen in die Form zu legen, damit du die Meisenknödel aufhängen kannst.
11. Lasse das Ganze auskühlen bis die Masse fest ist.
12. Suche einen passenden Platz draussen in deinem Garten und binde den Knödel an.





***Nun haben auch die Vögel in deinem Garten ein Weihnachts-Festessen. Sicher ist es spannend zu beobachten, wer sich an deinen Meisenknödel bedient!***



Quelle:  
<https://go.roche.com/f89uv> (9.12.2020)  
<https://go.roche.com/9063q> (9.12.2020)