

Hunde-Kekse *selber backen*



Rindfleischkekse

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

140 g Weizenvollkornmehl

60 g zarte Haferflocken

1 EL getrocknete Petersilie

50 g durchgebratenes Rinderhackfleisch

40 g geriebener Emmentaler

3 EL passierte Tomaten

1 Ei

Mehl für die Arbeitsfläche

Aufbewahrung:

In der Blechdose oder im Baumwollbeutel

ca. 1 Woche haltbar.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Das Mehl, die Haferflocken und die getrocknete Petersilie in einer Schüssel vermischen.
3. Das Hackfleisch, den Emmentaler, die Tomaten und das Ei zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen. 80 ml Wasser zufügen und den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen (z. B. In Hundeform) Kekse ausstecken.
5. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 25-30 Minuten backen.

TIPP:

*Hafer stellt das Gleichgewicht zwischen Säuren und Basen im Organismus wieder her.
Für müde, leicht depressive Hunde ist Hafer daher förderlich.*



Knusperstückchen

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Frischkäse

30 g geriebener Emmentaler

30 g Kokosraspeln

1 EL Pflanzenöl

75 ml Milch

Aufbewahrung:

In der Blechdose/im Baumwollbeutel ca.

3 Wochen haltbar

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.
2. Alle Zutaten vermischen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten.
3. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kirschgroße Kügelchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
4. Die Kekse 30-40 Minuten backen. Danach 90-120 Minuten im ausgeschalteten Ofen aushärten lassen.

TIPP:

Kokos gilt als Abwehrmittel gegen Wurmbefall.



Apfel-Honig-Herzen

Zutaten: (ca. 1-2 Backbleche)

- 1-2 Äpfel
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 1 EL Honig
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Ei

Mehl für die Arbeitsfläche

Aufbewahrung:

In der Blechdose/im Baumwollbeutel ca.
3 Wochen haltbar

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Die Äpfel raspeln. Zusammen mit den anderen Zutaten gründlich vermischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen in Herzform Kekse ausstechen.
4. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 30-40 Minuten backen.

TIPP:

Äpfel enthalten wichtige Vitamine und wirken beim Hund „basisch“, eignen sich also gut bei Hunden, die unter zu viel Magensäure leiden. Auch bei Durchfall leisten Äpfel (in geriebener Form) gute Dienste.



Löwenzahnnocken

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

- 1 EL Margarine
- 1 EL Vollkornmehl
- 2 Eier
- 2 EL klein gehackte Löwenzahnblätter
- ca. je 100 g feine und grobe Haferflocken

Aufbewahrung:

In der Blechdose bzw. im Baumwollbeutel
ca. 2 Wochen haltbar

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Die Margarine, das Mehl, die Eier und den Löwenzahn mit dem Knethaken des Handrührgeräts verrühren.
3. Nach und nach so viele Haferflocken hinzugeben, bis ein breiiger Teig entsteht.
4. Mit 2 Teelöffeln Nocken formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
5. Die Nocken ca. 15 Minuten backen, danach umdrehen und einige Minuten auf der anderen Seite backen bis sie trocken sind.

TIPP:

Feingehackte Löwenzahnblätter sind eine vitaminreiche Ergänzung zum Futter. Löwenzahn wirkt blutreinigend, appetitanregend und stärkend.



Quarkbällchen

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

150 g Maismehl

150 Quark

Aufbewahrung:

In der Blechdose oder im Baumwollbeutel
ca. 1 Woche haltbar.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Das Maismehl und den Quark mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen (ca. 2 cm) formen.
4. Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 15 – 20 Minuten backen.

TIPP:

Quark enthält alle wichtigen Vitamine und Mineralstoffe, vor allem Kalium, Calcium und Phosphor sowie Eiweiß. Bei übergewichtigen Hunden ist Magerquark empfehlenswert.



Hirsesterne

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

150 g Hirsemehl

100 g Butter oder Margarine

1 EL Quark

2 Eier

3 EL Buchweizenmehl

Mehl für die Arbeitsfläche

Aufbewahrung:

In der Blechdose bzw. im Baumwollbeutel
ca. 2 Wochen haltbar

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig vermischen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen Sterne ausstechen.
4. Die Hirsesterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

TIPP:

Hirse gilt als „Schönmacher“. Das Öl der Hirse enthält viele ungesättigte Fettsäuren. Die Mineralstoffe sind gut für Zähne, Haut und Fell der Hunde.



© Master of Dumphill Beagle N. Zatschker

Haferflockenleckerlis

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

100 g Haferflocken (fein & grob)

100 g Weizenvollkornmehl

1 EL Honig

1 TL Gemüse/Hühner oder Rinderbrühe

1 Ei

75 ml Milch

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220° C (Umluft 200° C) vorheizen.
2. Haferflocken mit dem Mehl vermischen. Honig, Brühe, Ei und Milch miteinander vermischen, zu der Mehl-/Flockenmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem festen Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Messer/Küchenrädchen in rechteckige Stücke schneiden.
4. Die Leckerlis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 10 – 15 Minuten backen.

TIPP:

Hafer enthält viel leicht verdauliches Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente und hat einen hohen Gehalt an essentiellen Fettsäuren, die den Fettstoffwechsel positiv beeinflussen. Zudem wirkt Hafer darmstabilisierend.



© Master of Dumphill Beagle N. Zatschker

Leberwurstknochen

Zutaten: (ca. 1 Backblech)

125 g Weizenvollkornmehl

50 g Maismehl

60 g feine Leberwurst

1 Ei

ca. 75 ml Gemüsesaft

(Rote Beete oder Möhren)

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Alle Zutaten vermischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen Kekse in Knochenform ausstechen.
4. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen.

TIPP:

Rote Beete enthält Eisen und Folsäure. Beide spielen eine wichtige Rolle bei der Blutbildung. Außerdem wirkt Rote Beete antibakteriell.