



Weihnachtsplätzchen für Hunde



Kräftiger Keks mit Fleischgeschmack

ZUTATEN: 500g mageres Rinderhackfleisch, 2 Eier, 750 ml Weizenmehl, Type 405, 250 ml Haferflocken, 250 ml Wasser

ZUBEREITUNG: Rinderhackfleisch und Eier in einem Mixer oder in einer Küchenmaschine gründlich durchmengen und beiseite stellen. In einer großen Rührschüssel Mehl und Haferflocken mischen. Die Fleischmischung nach und nach mit den Händen einarbeiten, bis alles gut vermischt ist. Wasser hinzufügen und unterrühren, so dass ein klebriger Teig entsteht. Den Teig in zwei Kugeln teilen, damit er sich leichter verarbeiten lässt. Jede Teigkugel etwa 2Min auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und bei Bedarf Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt. Damit es leichter geht, bestäuben Sie dabei auch Ihre Hände und den Teig mit etwas Mehl. Den Teig bis auf 6 bis 12 mm Stärke ausrollen. Mit dem Messer längliche Knochen ausschneiden oder runde Formen, bzw. Sterne mit einer Ausstechform oder einem Trinkglas ausstechen und danach auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Die Kekse bei 180° ca. 1 Stunde backen. Das fertige Gebäck auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. In einem Gefäß mit nicht absolut fest schließendem Deckel lagern (z.B. Keksdose aus Weißblech, Glas oder Keramikdose). Sie halten sich dann ca. 2-3 Wochen.

Getreide-Hundekuchen

ZUTATEN: 3 Tassen Weizen- oder Roggenmehl, 3 Tassen Haferflocken, ½ Tasse Weizenkeime, 6 Esslöffel Margarine, ¼ Tasse Rübenzucker (Melasse), 1 Tasse Milchpulver, 1 Tasse Wasser

ZUBEREITUNG: Trockene Zutaten mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Eine ½ Stunde ruhen lassen. Entweder: Bällchen mit einem Löffel formen und flachdrücken, anschließend auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Oder: Masse ca. 1 cm dick ausrollen und mit Knochenbackförmchen ausstechen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Bei ca. 175° für 1h backen.

Leberplätzchen

ZUTATEN: 400g Leber, 200g Mehl, 200g Haferflocken, 2 Eier

ZUBEREITUNG: Alles in den Mixer und 20min bei 200°C backen. Die Hunde sind total scharf drauf und es ist in der Konsistenz wie Frolic, also ein bisschen weich, bröseln aber nicht.

Kartoffel-Speck-Taler

ZUTATEN: 150 g Kartoffeln, 100 g Haferkleie, 1 gehäufter TL Bierhefe (z.B. zerdrückte Bierhefetablette), 50 g Speck, 50 g Mehl

ZUBEREITUNG: Zuerst die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und zerstampfen. Den Speck in der Zwischenzeit in sehr feine Würfel schneiden. Haferkleie, Bierhefe und Mehl zu den zermatschten Kartoffeln geben und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Keksteig 0,5 cm dick ausrollen und kleine Taler ausstechen. Kartoffeltaler bei 170°C ca. 30 Minuten backen.



BITTE MÖGLICHST BIOPRODUKTE VERWENDEN!!!

