

Hundekekse selber machen

Selbstgebackene Kekse für Menschen bekommen unseren Hunden nicht und sind zudem ihrer Gesundheit nicht förderlich. Wer seinen Hund trotzdem mit eigenem Gebäck verwöhnen möchte, kann mit diesen hausgemachten Leckerbissen beim vierbeinigen Freund punkten.

Bitte dran denken: Die knusprigen Schmankerl haben einen hohen Nährwert. Teilen Sie das Gebäck daher gut ein und rechnen Sie die Kalorien auch in die tägliche Futtermenge mit ein, damit sich die Leckerbissen nicht in überflüssiges Hüftgold verwandeln.

Leberwurstkekse

Zutaten:

- 100 g grobe Haferflocken
- 100 g feine Haferflocken
- 150 g Hüttenkäse
- 100 g Leberwurst
- 6 Esslöffel Maiskeimöl
- 1 Ei



Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut verkneten. Ist der Teig zu fest, etwas Wasser hinzufügen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf das Blech setzen und flach drücken. Oder den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 3 mm dick) und nach Belieben Figuren ausstechen.
- Bei 160 bis 180°C (Umluft) ca. 20 Min. backen, bis die Kekse leicht hellbraun sind. Vor dem Abfüllen in die Vorratsdosen gut auskühlen lassen.

Glutenfreie Hundekekse

Für Hunde, die unter einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder deren Halter auf Gluten in der Hundenahrung verzichten möchte, hier noch ein einfaches Rezept, das auf Maismehl basiert. Je nach Vorliebe mit Leberwurst- oder Thunfisch-Geschmack.

Zutaten:

- 100 g Maismehl
- 200 g Leberwurst oder Thunfisch
- 1 Esslöffel Maiskeimöl
- 1 Ei

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut verkneten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Aus dem Teig kleine Bällchen formen und auf das Backblech setzen.
- Bei 160 bis 180°C (Umluft) ca. 25 Min. backen, bis die Kekse leicht hellbraun sind. Vor dem Abfüllen in die Vorratsdosen gut auskühlen lassen.



Unser Tipp:

In einer gut schließenden Dose und kühl gelagert bleiben die Kekse bis zu drei Wochen frisch – falls Hund und Halter es zulassen und sich die Vorräte nicht schon vorher in schmackhafte Luft auflösen ...

Wir wünschen guten Appetit!