

Fritzi's
Rezepte

für Hunde-Leckerchen



nassverliebt

Ernährungsberatung für Hunde

Rezepte

Übersicht

Inhalt	Seite
Hinweise	3
Grundrezept	4
Parmesan-Ei- 	5
Kokos-Wölkchen	6
Birnen-Kekse	7
Fritzi's Lieblingswaffeln	8
Thunfisch-Käse-Kekse	9
Seelachs-Brokkoli-Happen	10
Lebensmittelinformationen	11-12
Impressum	13



Rezepte

für Backmattenkekse

Einleitung & Hinweise

Liebes Frauchen, liebes Herrchen,
in diesem kostenlosen E-Book erhältst Du einige tolle Rezepte für selbstgebackene Leckerchen. Zum Backen benutze ich diverse Backmatten, die online in verschiedenen Shops erhältlich sind. Je nach Größe des Hundes, gibt es diese Backmatten für sehr kleine Leckerchen bis hin zu recht großen Knabberstangen für die großen Hunde. Das Selber-Backen ist eine tolle Möglichkeit für Hunde mit diversen Unverträglichkeiten, individuelle verträgliche Leckerchen zu backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Grundrezept



Zutaten:

100 gr. Buchweizenmehl

50 ml Wasser

100 gr. Kartoffelmehl

3 Eier (Gr. M)

1 EL Kokosöl



+ Geschmackszutat: 200gr. Obstpüree (Babygläschen), Nassfutter (püriert), Joghurt o.ä.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer zu einem glatten Teig vermischen. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben (wie Pfannkuchen-Teig) - ggf. kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.



Parmesan - Ei -



Zutaten:

100gr. geriebenen Parmesankäse
2 Eier (Gr. M)



Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer zu einem glatten Teig vermischen ggf. im Mixer herstellen, um einen möglichst glatten Teig zu erhalten. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft etwa 20-30 Minuten backen. Die Kekse sollten eine schöne bräunliche Farbe haben. Nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

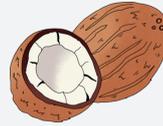


Kokos-Wölkchen

Zutaten:

200 gr. Kokosraspeln

4 Eiweiß



Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen und die Kokosraspeln unterheben.

Aus dem Teig kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

Bei 180 Grad etwa 20-30 Minuten backen - danach gut auskühlen lassen.



Birnen-Kekse



Zutaten:

100 gr. Birne

50 ml Wasser

100 gr. Haferflocken (fein)

75 gr. Naturjoghurt (laktosefrei)

150 gr. Buchweizenmehl

Zubereitung:

Die Birne fein raspeln oder pürieren. Mehl mit den feinen Haferflocken vermischen und die Birne unterrühren. Joghurt und Wasser hinzufügen und in einer Schüssel grob vermischen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Den Teig ausrollen und Kekse nach Wunsch ausstechen. Wenn du Kekse in einer Backmatten backen möchtest, ist es sinnvoll den Teig im Mixer zu pürieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für ca. 25-30 Minuten backen.





Fritzi's Lieblingswaffeln

Fritzi's Tipp:
Am besten alle auf
einmal essen,
dann kann sie
keiner klauen. 😊

Zutaten:

150 gr. Nassfutter oder Babygläschen
2 Eier (M)
1 EL Kokosöl
100 gr. Buchweizenmehl
ggf. etwas Milch



Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf die Milch) in einen Mixer geben und zu einem feinen Teig mixen/ pürieren. Die Milch nach und nach hinzufügen, der Teig sollte eine dickflüssige Konsistenz haben und nicht zu dünn werden.

Der Teig reicht für ca. 6 Waffeln.

Die Waffeln werden im vorgeheizten Waffeleisen solange gebacken bis sie eine leichte bräunliche Farbe haben.

Das Waffeleisen muss nicht gefettet werden, da im Teig bereits Kokosöl enthalten ist und der Teig so nicht am Waffeleisen kleben sollte.



Thunfisch-Käse-Kekse

ohne Mehl

Zutaten:

Eine Dose Thunfisch im eigenen Saft 2 EL Kokosöl
3-4 EL geriebenen Parmesan 3 Eier

Zubereitung:

Thunfisch pürieren und in eine Schüssel geben. Den geriebenen Parmesan, die Eier und das geschmolzene Kokosöl hinzufügen und zu einem glatten Teig vermengen.

Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach auf Backmatten verteilen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad Umluft für 15 - 20 Minuten backen.

Nach dem Backen aus der Form lösen, auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 80 Grad für 5-6 Stunden nachtrocknen lassen.

Während des Trockenvorgangs die Backofentür spaltweise geöffnet lassen - hierfür kann ein Holzkochlöffel in die Tür geklemmt werden.



etwas aufwändiger!

Seelachs-Brokkoli-Happen



Zutaten:

50 gr. Buchweizenmehl
50 gr. Kartoffelmehl
40 gr. Magerquark
1 TL Kokosöl

50 gr. Brokkoli
120 gr. Seelachs
1 Ei



Zubereitung:

Den gekochten / rohen Seelachs mit dem gekochten Brokkoli, Quark, Kokosöl und Ei in eine Rührschüssel geben und pürieren. Kartoffel- sowie Buchweizenmehl hinzufügen; der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben (ggf. kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden).

Den Teig auf Backmatten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft (170 Grad Ober-/Unterhitze) mind. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen aus der Form lösen, auf ein Backblech verteilen und bei ca. 80 Grad für 5-6 Stunden im Backofen nachtrocknen. Während dem Nachtrocknen die Backofentür einen Spalt geöffnet lassen, hierfür kann ein Holzlöffel in die Tür geklemmt werden.



Lebensmittel

Informationen

- Buchweizenmehl** Buchweizen unterscheidet sich nur wenig im Hinblick auf die Nährstoffe von Weizenmehl. Buchweizenmehl ist **glutenfrei** und enthält wichtige Nährstoffe.
- Eier** Eier enthalten gute und wichtige **Nährstoffe** für Hunde. Roh bitte nur das Eigelb verfüttern, da rohes Eiweiß Avidin enthält, welches die Biotin-Aufnahme verhindert.
- Parmesan** Aufgrund des Herstellungsprozesses ist Parmesan **laktosefrei**, daher gut verträglich.
- Kokosöl** Wirkt entzündungshemmende und antibakteriell. Durch das Hinzufügen können die Kekse besonders einfach aus der Backform gelöst werden
- Kokosraspeln** Sind reich an Ballaststoffen, Laurinsäure, Vitaminen und Mineralstoffen. Sie können zur Vorbeugung von Parasiten und Würmern sowie zur Unterstützung des Immunsystems genutzt werden.
- Thunfisch** Nährstoffreich, enthält Omega-3-Fettsäuren und natürliche Aminosäuren.



Lebensmittel

Informationen

Brokkoli

Reich an Vitaminen, Mineralien und Kalium. Enthaltene Antioxidantien unterstützen das Immunsystem.

Seelachs

Seelachs ist sehr fettarm, leicht verdaulich und enthält wichtige Nährstoffe. Gut geeignet für Hunde mit sensiblem Magen und ältere Hunde. Fisch immer gegart verfüttern!

Quark / Joghurt

Milchprodukte werden gerne von Hunden gegessen - sie sollten laktosefrei sein, da Laktose auch bei Hunden zu Blähungen und Bauchschmerzen führen kann. Milchprodukte sind eine gute Calcium- und Proteinquelle.



Impressum

Alle Rezepte in diesem E-Book sind von mir
aufgeschrieben, gebacken und
von  (2,5 j. Berner) für gut befunden worden.

Die verwendeten Bilder sind selbst gemacht.
Die Illustrationen in diesem E-Book sind
kostenlos über Canva hinzugefügt -
Canva wurde auch für die Erstellung
dieses E-Books genutzt.

Das E-Book kann kostenlos auf www.napfverliebt.de
heruntergeladen werden - ein Verkauf ist nicht erlaubt.

Alle Rechte vorbehalten.



napfverliebt

Ernährungsberatung für Hunde

Dominika Ludwig

Waldstr.6 - 35282 Rauschenberg-Bracht

Tel.: 0162-1823087

Homepage: www.napfverliebt.de

E-Mail: info@napfverliebt.de

