# Hunde-Bäckerei

REZEPTE REZEPTE REZEPTE

3





www.tollerhund.com

# Inhalt


| | |
|---|---|
| Vorwort | 03 |
| Lagerung & Haltbarkeit | 04 |
| Tipps zum Backen | 06 |
| 3 Rezepte | 09 |
| Katotte & Frischkäse-Leckerchen | 10 |
| Käse & Huhn- Leckerchen | 12 |
| Apfel-Leberwurst-Kekse | 14 |

# Vorwort

**Selbstgebacken schmeckt am besten.**

Bei gekauften Leckerlis weißt du oft nicht genau, was drinsteckt: Sammelbegriffe wie „tierische Nebenerzeugnisse", dazu Konservierungsstoffe, Zucker und Aromen. Wenn du selbst backst, bestimmst du jede Zutat und wählst nur das aus, was dein Hund verträgt und liebt.
Das ist besonders für sensible Hunde und Allergiker Gold wert und schont nebenbei deinen Geldbeutel. Was im Napf und in der Leckerlitasche landet, wirkt sich außerdem auf Wohlbefinden und Verhalten aus, deshalb gehört die Ernährung für mich fest zum Training dazu.

Mit diesen drei Rezepten gelingt dir der Einstieg ind Hundekekse-Backen schnell und unkompliziert.
Und wenn dein Hund nur wenig verträgt oder du unsicher bist, unterstütze ich dich gern in meiner Ernährungsberatung.

Viel Freude beim Backen!

**Barbara - Toller Hund**



# Lagerung & Haltbarkeit

Selbstgebackene Leckerlis enthalten keine Konservierungsstoffe und sind deshalb weniger lange haltbar als gekaufte Kekse. Wie lange genau, hängt von der Restfeuchte und der Lagerung ab.

**Weiche Snacks**

- Enthalten mehr Feuchtigkeit und sind deshalb kürzer haltbar
- Niemals luftdicht verschließen, sonst schimmeln sie schnell
- Am besten im Baumwollbeutel aufbewahren
- Sie trocknen dort nach und werden mit der Zeit härter: lieber öfter kleine Mengen backen

**Harte Snacks**

- Nach dem Backen nachtrocknen lassen: im Ofen bei ca. 70 Grad, im Dörrautomaten oder ausgebreitet auf einem Backblech an der Luft
- Erst wenn sie richtig trocken sind, luftdicht in einer Dose lagern (oder im Baumwollbeutel)



# Lagerung & Haltbarkeit

**Faustregeln**

- Kein Leckerli länger als  2 Monate füttern
- Bei Hunden mit Futtermilbenallergie: kleinere Mengen backen und häufiger frisch
- Im Zweifel hilft die Frage: Würdest du einen Keks in diesem Zustand selbst noch essen?

**Tipp:**

Zu große Mengen kannst du einfrieren und portionsweise auftauen. Sind die Leckerlis danach zu feucht, kurz im Ofen nachtrocknen.



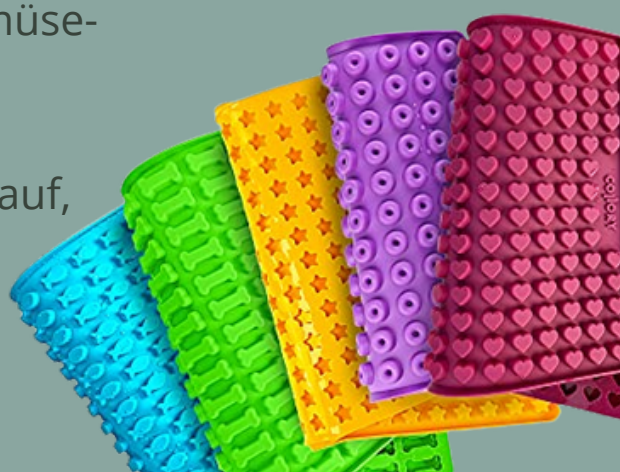
# Tipps zum Backen

**Die richtige Teigkonsistenz**
Wie dein Teig sein soll, hängt davon ab, was du backen möchtest.
Für die Backmatte hast du zwei Möglichkeiten:

- Flüssig wie Pfannkuchenteig: verteilt sich leicht in den Mulden, bildet kaum Luftblasen und lässt sich gut mit der Quetschflasche verarbeiten. Ideal für mehrfarbige Leckerlis, braucht aber etwas länger im Ofen.
- Fester, maximal streichfähig wie Leberwurst: mein persönlicher Favorit. Achtung: Hier entstehen leichter Luftblasen.

Extratipp: Klopfe die befüllte Backmatte ein paar Mal vorsichtig auf die Arbeitsplatte. So füllen sich die Hohlräume.
Für Kekse zum Ausstechen brauchst du einen festen Teig, genau wie bei deinen eigenen Plätzchen. Nimm dafür mehr trockene als flüssige Zutaten und gib etwas Fett dazu. Ich nutze am liebsten Kokosöl.

**Flüssigkeiten**
Statt Wasser kannst du Gemüsesaft, Gemüse- oder Fleischbrühe, Kokoswasser oder Kokosmilch verwenden. Das bringt Abwechslung und Geschmack. Achte darauf, dass kein Zucker und keine Zusatzstoffe enthalten sind.



# Tipps zum Backen

**Natürlich färben**
Lebensmittelfarbe hat im Hundekeks nichts verloren, auch die „natürlichen" Varianten aus dem Supermarkt enthalten oft unerwünschte Zutaten. Obst und Gemüse färben genauso, frisch. als Saft oder als Pulver:

- Rot: Himbeeren, rote Johannisbeeren
- Lila: Brombeeren, Heidelbeeren, Rote Bete
- Gelb: Kurkuma, Banane, Mango
- Orange: Karotten, Kurkuma
- Blau: blaues Spirulinapulver
- Grün: Spinatpulver, grünes Spirulinapulver

Die Farben fallen dezenter aus als bei künstlicher Farbe. Am besten bleiben sie bei maximal 120 Grad erhalten, über 140 Grad Umluft verblassen sie deutlich. Wenn du heißer backst, nimm einfach mehr von der färbenden Zutat.

**Backtemperatur und Backzeit**
Ich backe meist bei 160 bis 180 Grad. Niedrigere Temperaturen schonen Farbe und Vitamine, verlängern aber die Backzeit.
Als Orientierung:

- Backmatte, fester Teig: ca. 20 Minuten
- Backmatte, flüssiger Teig: ca. 25 bis 30 Minuten
- Kekse zum Ausstechen: 10 bis 25 Minuten

Jeder Ofen backt anders. Auch die Form der Backmatte spielt eine Rolle. Schau beim ersten Mal lieber etwas früher nach.

# Tipps zum Backen

**Das richtige Öl**
Öl macht den Teig saftig und geschmeidig. Es muss aber die Backtemperatur aushalten, sonst entstehen gesundheitsschädliche Stoffe. Entscheidend ist der Rauchpunkt:

- Ghee: 252 Grad
- Sonnenblumenöl (raffiniert): 232 Grad
- Kokosöl: 205 Grad
- Rapsöl (raffiniert): 204 Grad
- Distelöl: 162 Grad

Kaltgepresste Öle haben einen Rauchpunkt von nur etwa 107 Grad und eignen sich deshalb nicht zum Backen.

**Nachtrocknen**
Je trockener ein Leckerli ist, desto härter und haltbarer wird es. Weich und lange haltbar zugleich gibt es leider nicht.
Zum Trocknen:

- Leckerlis aus der Backmatte nehmen und auf einem Backblech verteilen
- Ofen auf 60 bis 70 Grad stellen
- Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweicht

Ein Dörrautomat erledigt das energiesparender.

# 3 Rezepte

Jetzt geht es an den praktischen Teil. Viel Spaß beim Backen!

**Vorab noch drei Hinweise:**

1. Zutaten austauschen: Verträgt dein Hund eine Zutat nicht, kannst du sie durch eine andere, gleichwetige Zutat ersetzen (z.B. Huhn durch Fische erstetzen). Wenn du unsicher bist, melde dich gern bei mir.

2. Menge: Jedes Backmattenrezept reicht für ca. 1 ½ bis 2 Backmatten. Wie viel Teig du brauchst, hängt von Form und Tiefe der Mulden ab, selbst bei Matten desselben Herstellers.

3. Konsistenz: Viele Snacks sind nach dem Backen noch weich. Möchtest du sie härter und länger haltbar machen, lass sie nachtrocknen.

Viel Spaß beim Backen!



# Rezept 1




# Karotte & Frischkäse

# Karotte-Frischkäse Leckerchen

## Zutaten

- 150g Frischkäse
- 150g Reismehl
- 50ml Karottensaft
- 3 Eier
- 1 EL Basilikum




## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Alle Zutaten gut vermischen und auf die Backmatte streichen.

3. Die Snacks für ca. 20 Minuten backen. Bei Bedarf nachtrocknen lassen.

Ergibt 2 1/4 Backmatten in Sternchenform

HINWEIS: Basilikum ist gut für die Verdauung und kann beruhigend wirken. Bitte nicht bei einer Trächtigkeit anwenden! Du kannst frischen oder getrockneten Basilikum verwenden.

**Vorbereitung**
15 Minuten

**Backen**
20 Minuten

**Temperatur**
180 Grad

# Rezept 2




# Käse & Huhn

# Kekse mit Käse & Huhn

## Zutaten

- 200g Käse (gerieben)
- 350g Huhn
- 100g Kartoffelmehl
- 3 Eier
- 30 ml Rote Beete Saft




## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Den Käse sehr fein reiben. Dies kannst du mit einem Mixer oder dem Thermomix machen.

3. Alle Zutaten hinzugeben und zu einem feinen Teig mixen.

4. Auf die Backmatte streichen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben

**Preparing**
15 Minutes

**Baking**
15 Minutes

**Serving**
15 Minutes

# Rezept 3



# Apfel-Leber-Kekse

# Apfel - Leberwurst - Kekse

## Ingredients

- 120g Kartoffelmehl
- 160g (Kokos-)Joghurt
- 100g Apfelmus
- 80g Leberwurst
- 20g Kokosöl



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

2. Das Kokosöl in der Mikrowelle schmelzen.

3. Alle Zutaten gut vermischen und auf die Backmatte streichen.

4. Die Snacks für ca. 20-25 Minuten backen. Bei Bedarf nachtrocknen lassen.



*Lecker!*

**Vorbereitung**
10 Minuten

**Backen**
20-25 Minuten

HINWEIS Du kannst Leberwurst für Hunde nehmen oder normale Leberwurst aus dem Supermarkt. Achte bei der Leberwurst aus dem Supermarkt aber darauf, dass nicht zu viele unnötige Zutaten enthalten sind (z.B. Zucker).


DOG BISCUITS



# Barbara Ofer

**TOLLER HUND**
**HUNDETRAINING & BERATUNG**

0157-582267280

info@tollerhund.com

Fahrweg 5 | 67354 Römerberg

toller.hund

www.tollerhund.com

