### Hundeleckerlis

### Welche Zutaten darf ich verwenden, welche nicht?

Mögliche Zutaten sind: **Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Milchprodukte sowie Eier und Getreide bzw. Mehl als Bindemittel.** Bitte achte bei der Auswahl der Zutaten darauf, dass Dein Hund keine allergischen Reaktionen auf diese hat.

Sollte Dein Hund gluten-unverträglich sein, dann entscheide Dich zum Beispiel für Maismehl oder Buchweizenmehl.

**Generell solltest Du auf die unten aufgeführten Lebensmittel verzichten, da sie auf Hunde toxisch wirken:**

* Zucker
* Schokolade
* Kakaopulver
* Backpulver
* Gewürze
* Avocado (manche Sorten enthalten Persin. Nicht gut für den Herzmuskel)
* Knoblauch
* Zwiebel
* rohe Kartoffeln (nur gekocht und ohne Schale geben)
* Auberginen
* Tomaten
* Rohe Hülsenfrüchte
* Rosinen, Weintrauben

**Symptome einer Vergiftung:**

Erbrechen, Durchfall, Schleimhautentzündung

## Auf was muss ich bei Haltbarkeit und Aufbewahrung achten?

Vollkornkekse bzw. Leckerlis ohne Fleisch sind in einer **Blech-Keksdose oder Pappkarton zwei bis drei Wochen kühl haltbar.** **Bitte nicht luftdicht aufbewahren, da Schimmelgefahr besteht.**

Falls in den Snacks Fleisch enthalten ist, sind sie nur ein paar Tage haltbar und sollten frisch verfüttert werden. Du kannst sie die Tage durch im Kühlschrank aufbewahren.

**Solltest Du die Leckerlis in größeren Mengen backen, kannst Du sie portionsweise im Kühlschrank einfrieren und je nach Bedarf auftauen lassen.**

### 1. Leckerlis mit Leberwurst

**Zutaten:**

* 200 g grobe Haferflocken
* 200 g feine Haferflocken
* 300 g Hüttenkäse
* 200 g Leberwurst
* 1 bis 2 EL Olivenöl
* 1 Ei
* Backpapier

**Zubereitung:**

1. Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig verkneten (Falls die Konsistenz des Teigs zu zäh sein sollte, ein wenig Wasser beimischen).
2. Den Teig ausrollen und mit einer Plätzchenform ausstechen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Leckerlis darauf legen.
4. Das Backblech in den kalten Ofen schieben. Temperatur auf 180° (Umluft) einstellen und ca. 30 Minuten backen.
5. Backblech herausholen und Kekse kühlen lassen.

#### 2. Leckerlis mit Thunfisch und Karotten

**Zutaten:**

* 100 g Mehl
* 1 Dose Thunfisch mit eigenem Saft
* 2 Karotten
* 1 Ei
* Backpapier

**Zubereitung:**

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Möhren raspeln.
3. Nach der Reihe Ei, Thunfisch mit Saft und Mehl beimischen.
4. Gut durchkneten, sodass eine wenig klebrige Masse entsteht.
5. Ein Teil von der Masse ungefähr die Größe einer Walnuss entnehmen und sie zu einer Kugel rollen. Danach die Kugel ein wenig flach drücken und auf das Backpapier legen.
6. Vorgang wiederholen bis Teigmasse fertig verarbeitet ist.
7. Bei 180° vorgeheiztem Backofen ca. 20 Minuten backen.
8. Nach 20 Minuten Backblech rausholen und die Kekse wenden.
9. Nochmals für etwa 10 Minuten backen.
10. Backblech herausholen und Kekse kühlen lassen.

#### 3. Leckerlis mit Lachs-Babynahrung

**Zutaten:**

* 125 g Bio-Babynahrung Lachs
* 50 ml Wasser
* 200 g Buchweizenmehl
* Backpapier

Z**ubereitung:**

1. Zutaten vermengen und mit dem Mixer gut rühren.
2. Der Teig sollte nicht klebrig sein und mit dem Nudelholz gut zu bearbeiten sein.
3. Teig ausrollen und mit Plätzchenform ausstechen.
4. Plätzchen auf Backpapier legen.
5. Bei 180° für ca. 20 Minuten backen.
6. Über Nacht trocknen lassen.

#### 4. Bananen-Kekse

**Zutaten:**

* 300g Kartoffelmehl oder Reismehl
* 1 Ei
* 2 Bananen
* 1 Möhre (geraspelt)
* 100ml Wasser

Z**ubereitung:**

1. Zutaten vermengen
2. Kleine Kügelchen formen und auf das Backpapier legen
3. Die Teigkügelchen auf dem Backblech plattdrücken
4. Bei 180° für ca. 40 Minuten backen.

#### 5. Backmatten-Leckerlis

* 1. **Grundrezept**

**Zutaten:**

* 250g Geschmack (Fleisch, Obst etc)
* 125g Kartoffelmehl
* 125g Buchweizenmehl
* 4 Eier
* 1 Schuss Öl (z.B. Kokos)
* Wasser

Z**ubereitung:**

1. Alle Zutaten gut vermengen
2. Teig auf der Backmatte verteilen und glatt streichen
3. Bei 150° Umluft 30-60 Minuten backen
4. Gut nachtrocknen
   1. **Parmesan-Ei-Leckerli**

**Zutaten:**

* 75g Parmesan fein gerieben
* 2-3 Eier
* 1 EL Quark

Z**ubereitung:**

1. Alle Zutaten gut vermengen
2. Teig auf der Backmatte verteilen und glatt streichen
3. Bei 150° Umluft 20 Minuten backen
4. Gut nachtrocknen



Viel Spaß beim Backen!