



mydog-training.de
Simone Habel
Am Wasserhaus 3
97236 Randersacker
Telefon:0931-702266
Mobil:0170-4704588

Rezepte

Spinat Speck Kekse

Zutaten:

100 g Tiefkühl-Spinat, fein gehackt - 50 g kleine Speckwürfel - 100 g Roggenmehl - 100 g Dinkelmehl - 50 g Magermilchpulver - 1 Ei - 50 ml Sonnenblumenöl - 50 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Die Mehlsorten mit den Speckwürfeln und dem Milchpulver mischen. Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Das Sonnenblumenöl mit der Fleischbrühe, dem Spinat und dem ganzen Ei gut verrühren, die Mehl-Mischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig flach ausrollen und zwei Streifen zu langen Rollen formen und 1 Stunde im Kühlschrank unbedeckt ruhen lassen. Danach die Teigrollen in ca. 1/2 cm - 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180° C 15 - 20 Minuten ausbacken.

Tipp:

Statt Spinat kann auch fein gehackter Löwenzahn, Bärlauch oder Brennnesselblätter verwendet werden.



mydog-training.de

Simone Habel

Am Wasserhaus 3

97236 Randersacker

Telefon:0931-702266

Mobil:0170-4704588

Rezepte

Hunde-Kekse

Zutaten:

250 g Dinkelmehl - 100 g Haferflocken - 2 EL Honig - 1 TL gekörnte Hühnerbrühe - 2 Eier und 150 ml Milch - 1/2 Scheibe sehr klein geschnittenen Leberkäse

Zubereitung:

Alle Zutaten für diese Hundekekse zu einem Teig mischen. Sie können die Masse in kleine Bällchen oder Würstchen formen. Die Kekse nun auf ein gefettetes Backblech legen und bei 220 Grad ca. 10-15 Minuten ausbacken.



mydog-training.de
Simone Habel
Am Wasserhaus 3
97236 Randersacker
Telefon:0931-702266
Mobil:0170-4704588

Rezepte

Löwenzahn-Fisch-Kekse

Zutaten:

100 g frischen Löwenzahn, fein gehackt - 50 g klein geschnittene Fischfilet - 150 g Roggenmehl - 50 g Dinkelmehl - 50 g Magermilchpulver - 1 ganzes Ei - 50 ml Speiseöl - 50 ml Fleischbrühe

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Die Mehlsorten und das Milchpulver mischen. Den Fisch im gemischten Mehl und dem Milchpulver verteilen. Das Speiseöl mit der Fleischbrühe, dem Löwenzahn und dem Ei gut verrühren, die Mehl-Fisch-Mischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in einen langen Streifen ausrollen und zu einer Rolle formen. Das Ganze 1 Stunde im Kühlschrank unbedeckt ruhen lassen. Danach die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 180° C 15 - 20 Minuten ausbacken.

Tipp:

Statt Löwenzahn kann auch fein gehackter Spinat verwendet werden.



mydog-training.de

Simone Habel

Am Wasserhaus 3

97236 Randersacker

Telefon:0931-702266

Mobil:0170-4704588

Rezepte

Sonntagskuchen

Zutaten:

400 g Dinkelmehl, 2 gestrichene Teelöffel, Backpulver, 1 mittelgroße Zucchini, 125 g geriebener Emmentaler, 3 Eier

Es wird eine kleine Kastenform benötigt

Zubereitung:

Backofen auf auf 180° Celsius (Umluft) vorheizen und Kastenform mit ein wenig Sonnenblumenöl einölen. Dinkelmehl abwiegen und mit Backpulver vermischen. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Käse abwiegen und mit den Eiern, der Milch, dem Sonnenblumenöl zu den übrigen Zutaten geben. Alles gut verrühren und den Teig in die Backform füllen. Bei auf 180° Celsius ca. 50 Minuten backen. Stechen Sie mit deinem Messer in den Kuchen. Klebt noch ein bisschen Teig daran, backen Sie ihn noch einige Minuten weiter. Den Sonntagskuchen zehn Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Tipp:

Sie können den Sonntagskuchen auch in Muffinförmchen backen. Dann haben Sie gleich hundgerechte Portionen. Reduzieren Sie die Backzeit auf 24 Minuten.



mydog-training.de
Simone Habel
Am Wasserhaus 3
97236 Randersacker
Telefon:0931-702266
Mobil:0170-4704588

Rezepte

Lachscookie

Zutaten:

300 g Weizenmehl, 50 g zarte Haferflocken, 200 g rohes Lachsfilet, 1 Ei, 50 ml Sonnenblumenöl, ca 100 ml Wasser
Sie benötigen einen Handstabmixer, Kochtopf, Teigrolle, Fisch-Ausstechformen

Zubereitung:

Backofen auf 150° Celsius (Umluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Lachsfilet in Wasser 15 Minuten kochen und abkühlen lassen. Fisch mit Wasser pürieren. Weizenmehl und Haferflocken abwiegen und vermischen. Den Lachs, das Ei und das Sonnenblumenöl hinzufügen. Alles mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform Fische ausstechen. Die Kekse auf das Backblech legen und bei auf 150° Celsius ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Sie können auch Thunfisch verwenden. Es eignet sich auch durchaus Thunfisch aus der Dose. Wählen Sie dann möglichst ein Produkt, das in Wasser eingelegt ist.



mydog-training.de
Simone Habel
Am Wasserhaus 3
97236 Randersacker
Telefon:0931-702266
Mobil:0170-4704588

Rezepte

Rübli-Ecken

Zutaten:

250 g Weizenmehl, ca. 100 g frische Karotten, 25 ml Sonnenblumenöl, ca. 200 ml Wasser, 50 g gewürfelten Katenschinken, 2 Teelöffel gehackte Petersilie
Sie benötigen einen Handstabmixer und eine Teigrolle

Zubereitung:

Backofen auf 170° Celsius (Umluft) vorheizen. Weizenmehl abwiegen. Die Karotten in Scheiben schneiden und mit dem Wasser und dem Sonnenblumenöl im Mixer pürieren. Mit allen Zutaten mischen und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Schneiden Sie ca. 1 cm breite Quadrate und teilen Sie diese in Dreiecke. Die Rübli-Ecken auf das Backblech legen und bei 170° Celsius ca. 20 Minuten backen.

Hinweis:

Der Katenschinken ist salzig!