

Carmens Hundekekse

Die Rezepte für unsere Hundekekse stammen aus der Rezeptsammlung unserer langjährigen Mitarbeiterin und leidenschaftlichen Hobby-Bäckerin Carmen.



Sweet Heidelbeere

Der Teig reicht für 1 Backmatte

Zutaten

- 190 Gramm (1 Glas)
- Babynahrung Birne/Heidelbeere
- 110 Gramm Kartoffelmehl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Rote Beete Pulver

Zubereitung

Das Glas **Birne/Heidelbeere**, **Rapsöl** und **Rote Beete Pulver** zusammenrühren (ca. 1 Min). Dann das Kartoffelmehl unterheben und weitere 2 Min. rühren. Der Teig braucht **keine Ruhezeit** und kann gleich in die Backmatte gestrichen werden. Zum Einstreichen kann man sehr gut einen Kuchenheber benutzen. Die Backmatte auf ein Backblech setzen und bei **180 Grad 20 Min. backen**. Die Kekse nun auf ein Backblech ausschütten und gut auskühlen lassen.

Lachs-Käse-Häppchen

Der Teig reicht für 1 ½ Backmatten

Zutaten

- 110 Gramm (1 Tube)
- Premio Lachscreme von TRIXIE
- 3 Eier
- 2 EL Kokosöl (flüssig)
- 2 EL Parmesan (gerieben)
- 2 EL Wasser
- 100 Gramm Dinkelmehl

Zubereitung

Die **Lachscreme**, **Eier**, **Kokosöl**, **Parmesan** und **Wasser** in eine Schüssel geben und 2 Min. lang verrühren. Das **Mehl unterheben** und dann den Teig noch **1 Min. lang durchrühren**. Der Teig braucht **keine Ruhezeit** und kann sofort in die Backmatte eingestrichen werden. Zum Einstreichen kann sehr gut ein Kuchenheber benutzt werden. Bei **180 Grad 20 Min. backen**. Die Matte auf ein Backblech ausschütten und die leckeren Häppchen dann gut auskühlen lassen.

Carmens Geflügel-Snacks

Der Teig reicht für 1 Backmatte

Zutaten

- 110 Gramm Premio Geflügelcreme (1 Tube) von TRIXIE
- 2 Eier
- 1 EL Petersilie (getrocknet oder gefroren)
- 2 EL Apfelmus (ohne Zucker)
- 4 EL Wasser
- 100 Gramm Vollkornmehl

Zubereitung

Geflügelcreme, **Eier**, **Petersilie**, **Apfelmus** und **Wasser** zu einem Teig verrühren (ca. 1 Min). Dann das **Vollkornmehl unterheben** und nochmal 2 Min. weiter rühren. Der Teig braucht **keine Ruhezeit** und kann sofort in die Backmatte eingestrichen werden. Zum Einstreichen eignet sich sehr gut ein Kuchenheber. Die Backmatte auf ein Backblech geben und bei **180 Grad 20 Min. backen**. **Nach 10 Min.** Backzeit einmal die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und die Kekse noch **1 Std. bei leicht geöffneter Backofentür trocknen lassen**.

In einer Blechdose oder einem Leinensäckchen sind die Kekse **ca. 2 Wochen haltbar**.

Tipp: Die Kekse nach dem Auskühlen in den Händen reiben, so entfernt man die überschüssigen Ränder und erhält perfekte Formen.

Hinweis: Vor der Erstnutzung die Backmatte mit Backtrennspray einsprühen oder mit Rapsöl dünn einpinseln.

