

TRIXIE

Carmen's hondenkoekjes

De recepten voor onze hondenkoekjes stammen uit de receptenverzameling van Carmen, reeds vele jaren medewerker bij ons en gepassioneerde hobbybakker.



Sweet blauwe bosbes

Het deeg is voldoende voor 1 bakmat

Ingrediënten

- 190 gram (1 pot) babyvoeding peren/blauwe bosbessen
- 110 gram aardappelmeel
- 2 eetlepels koolzaadolie
- 1 eetlepel rode bietenpoeder

Toebereding

De pot peren/blauwe bosbessen, koolzaadolie en rode bietenpoeder door elkaar roeren (ca. 1 min). Dan het aardappelmeel er doorheen spatelen en nog 2 min. lang roeren. Het deeg hoeft niet te rusten en kan direct in de bakmat worden uitgesmeerd. Voor het uitsmeren kan zeer goed een taartschep worden gebruikt. De bakmat op een bakblik zetten en op 180 graden 20 minuten bakken. De koekjes op een bakblik uitstorten en goed laten afkoelen.

Zalm- en kaashapjes

Het deeg is voldoende voor 1 ½ bakmat

Ingrediënten

- 110 gram (1 tube) zalm-pasta Premio van TRIXIE
- 3 eieren
- 2 eetlepels kokosolie (vloeibaar)
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas (geraspt)
- 2 eetlepels water
- 100 gram speltmeel

Toebereding

De zalm-pasta, eieren, kokosolie, Parmezaanse kaas en water in een kom doen en 2 min. lang roeren. Het meel er doorheen spatelen en dan het deeg nog 1 minuut lang roeren. Het deeg hoeft niet te rusten en kan direct in de bakmat worden uitgesmeerd. Voor het uitsmeren kan zeer goed een taartschep worden gebruikt. Op 180 graden 20 min. bakken. De mat op een bakblik uitstorten en de lekkere hapjes vervolgens goed laten afkoelen.

Carmen's gevogelte-snacks

Het deeg is voldoende voor 1 bakmat

Ingrediënten

- 110 gram gevogelte pasta Premio (1 tube) van TRIXIE
- 2 eieren
- 1 eetlepel peterselie (gedroogd of bevroren)
- 2 eetlepels appelmoes (zonder suiker)
- 4 eetlepels water
- 100 gram volkorenmeel

Toebereding

Gevogelte Pasta, eieren, peterselie, appelmoes en water door roeren tot deeg mengen (ca. 1 min). Daarna het volkorenmeel er doorheen spatelen en nogmaals 2 min. roeren. Het deeg hoeft niet te rusten en kan direct in de bakmat worden uitgesmeerd. Voor het uitsmeren kan zeer goed een taartschep worden gebruikt. De bakmat op een bakblik leggen en op 180 graden 20 min. lang bakken. Na 10 min. baktijd eenmaal en de deur van de bakoven openen zodat het vocht kan ontsnappen. Na de baktijd de oven uitschakelen en de koekjes nog ca. 1 uur met de een beetje geopende ovendeur laten drogen.

In een blikken trommel of een linnen zakje zijn de koekjes ca. 2 weken houdbaar.

Tip: De koekjes na het afkoelen in je handen wrijven, want zo verwijder je de overtollige randen en krijg je de perfecte vorm.

