

Hundekuchen:

Zutaten:

150g Topfen, 6EI Milch, 6EI Öl (Rapsöl, Olivenöl, Sonnenblumenöl), 1 Eigelb, 100g Haferflocken, 50 Weizenmehl, 50g Dinkelmehl, nach Bedarf 1 Messersp. Ingwer, es kann auch mit Käse, Speck, Schinken oder Oliven kombiniert werden.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und Nussgroße Kugeln formen. Bei 200 Grad ca. 20-25 min. backen.

Hundekekse:

Zutaten:

250g Dinkelmehl, 100g Haferflocken, 2EI Honig, 1Tl gekörnte Hühnerbrühe, 2 Eier, 150ml Milch, kann wieder mit Käse, Schinken oder Speck kombiniert werden.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und Bällchen oder Würstchen formen. Bei 220 Grad 10-15min. backen.

Plätzchen:

Zutaten:

- 200 g grobe Haferflocken
- 200 g feine Haferflocken
- 300 g Hüttenkäse
- 200 g Leberwurst
- 12 EL Olivenöl
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Die Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem festen Teig verkneten (eventuell etwas Wasser hinzufügen).
2. Den Teig ausrollen und die Hundekekse mit einer Plätzchenform ausstechen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Leckerlis darauf drapieren.
4. Das Backblech in den kalten Ofen schieben. Temperatur auf 180°C (Umluft) einstellen und 30 Minuten backen.
5. Leckerlis vor dem Füttern gut auskühlen lassen, so dass sich der Hund nicht verbrennt