



WAU-MOMENTE

HUNDE-GLÜCK

im Kekesformat



Ein Bissen Glück für deinen treuen
Vierbeiner, Tag für Tag.
Knusprige Leckerlis ohne Fleisch.
Hundekekse, eine wahre Freundschaftstat.





Karotten-Cookies mit Mozzarella

Eine tolle gesunde Abwechslung für deinen Vierbeiner



🕒 12h 40 min inkl. trocknen 🍪 ca. 30 Stück



ZUTATEN

- 1 kleine Möhre 100 g
- 120 g Maismehl
- 1 Ei, Größe M
- 125 g Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
oder Kokosöl

TIPP...

🍪 nicht luftdicht
verpacken...
im Stoffbeutel
aufbewahren! 🍪

ZUBEREITUNG

1. Möhre schälen und raspeln
2. Mozzarella in Stücke schneiden
3. Mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers vermengen
4. Mit den Händen fertig kneten
5. Teig auf bemehlter Fläche vier Millimeter dick ausrollen
6. Mit Backformen, z.B. Knochen oder Pfoten, kleine Kekse ausstechen
7. Bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen
8. Trockne die Kekse im ausgeschalteten Ofen weitere 12 Stunden, am besten über Nacht gut durch.





Quark-Cookies

Eine tolle Belohnung beim Training



30 min

ca. 20 Stück

ZUTATEN

- 150 g Quark
- 4 El Milch
- 5 El Leinöl
- 1 Eigelb
- 1 TL Honig
- 200 g zarte Haferflocken

TIPP...

ideal
auch zum
verschenken!

ZUBEREITUNG

1. Quark und Milch in einer Schüssel mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe vermengen.
2. Nach und nach Öl, Eigelb, Honig und Haferflocken dazu geben
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und flach drücken, mit der Gabel kleine Löcher stechen
4. Auf ein Backblech geben
5. Bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen
6. Trockne die Kekse im ausgeschalteten Ofen weitere 3 Stunden, am besten über Nacht gut durch.






Apfelkracher

Aus Liebe zu deinem Vierbeiner



 15 Min. Zubereitung 30-35 Min. Backen

ZUTATEN

- 1 kleiner Apfel 90 g
- 80 g Dinkelmehl
- 2 El Leinöl
- 50 g zarte Haferflocken
- 1 El Leinsamen
- Wasser

TIPP...
Du kannst den Apfel durch Banane, Erdbeeren, Heidelbeeren ersetzen!

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Backblech mit Backpapier auslegen
3. Den Apfel fein raspeln, mit den restlichen Zutaten 4 Min mit dem Knethaken des Handrührgeräts mischen etwas Wasser hinzugeben.
4. Rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten bis er nicht mehr klebt
6. 4 mm dick ausrollen auf ein Backblech geben und mit der Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Messer etwa 2 cm große Quadrate schneiden.
7. Bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 35 Min. backen, Kekse gut auskühlen und trocknen lassen!





Blaubeer-Haferkekse

Eine tolle Belohnung beim Training



Lotte loves it!

🕒 30 min

🍪 ca.20 Stück

ZUTATEN

80 g Leinsamenmehl
50 g zarte Haferflocken
80 g Blaubeeren
Wasser

TIPP ...

🍪 Heidelbeeren
besonders lecker
und gesund! 🍪

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Haferflocken, Blaubeerpüree, Leinsamenmehl und etwas Wasser zu einem Teig vermengen.
2. Teig ausrollen und mit einem Keks-Ausstecher Kekse formen
3. Bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind
4. Kekse gut auskühlen und trocknen lassen!





Kokos-Haferflocken-Bällchen

Wau ein besonderes Leckerli



30 min

ca. 20 Stück

ZUTATEN

- 100 g Haferflocken
- 20 g Kokosraspel
- 20 g Kokosöl
- 2 El Agavendicksaft

TIPP...

Zur Vorbeugung gegen
Darmparasiten
eigenen sich
Kokosraspeln am
besten.

ZUBEREITUNG

1. Haferflocken in eine Schüssel geben
2. Kokosraspel, geschmolzenes Kokosöl und Agavendicksaft dazu geben und vermengen
3. Kleine Bällchen formen
4. Im Kühlschrank fest werden lassen.

NOTIZEN





Kichererbsen-Bananen-Snacks

Snack mit nur drei Zutaten



 30 min

 ca. 20 Stück



ZUTATEN

120 g Kichererbsenmehl
1 Banane
15 g Kokosöl

TIPP ...

 Zum Ausstechen gibt es Formen in Knochenform. 

ZUBEREITUNG

1. Banane zerdrücken mit
2. Kichererbsenmehl und geschmolzenem Kokosöl vermengen,
3. zu einer Teigmasse formen
4. Danach den ausgerollten Teig mithilfe einer Backform ausstechen oder mit der Hand Kekse formen
5. im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind
6. Kekse gut auskühlen und trocknen lassen!





Süßkartoffel-Petersilien-Kekse

Eine tolle Belohnung beim Training



🕒 30 min

🍪 ca.20 Stück

ZUTATEN

100 g Süßkartoffel
100 g Haferflocken
150 g Vollkornmehl
15 g Kokosöl
1 Ei Größe M
frische Petersilie

TIPP ...
Super Geschenk-Idee,
personalisierte Kekse,
mit Namen des
Hundes!

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffel 8 min kochen und zerstampfen,
2. mit Haferflocken und den restlichen Zutaten vermengen
3. fein gehackte Petersilie untermischen
4. kleine Leckerlis formen
5. im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind
6. Kekse gut auskühlen und trocknen lassen!





Gut zu wissen...

✓ Gemüse

- Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe
- Beliebt sind Karotten
- Gemüse am besten angekocht oder geraspelt verfüttern
- dann ist es verdaulicher



✓ Getreide, nicht notwendig, aber auch nicht schädlich, sofern es vom Hund vertragen wird

- Kohlenhydrate und Proteine
- vollwertiges Getreide verfüttern
- Vollkornschrot einweichen



✓ Kartoffeln

- roh sind sie giftig, enthalten Solanin
- geschält und gekocht gute Eiweiß- und Energiequelle
- keine Schale von Pellkartoffeln verwenden



✓ Obst

- Vitamine
- Äpfel, Birnen, Blaubeeren, Erdbeeren, Bananen
- als Snack zwischendurch
- aufpassen, Obst ist zuckerhaltig



✓ Kräuter

- unter das Futter mischen
- Petersilie, Dill, Tymian, Basilikum
- tragen zum Wohlbefinden bei
- Immunsystem und Organfunktion werden unterstützt



! Zucker

- schlechte Zähne, Übergewicht, Magenbeschwerden
- kann zu Diabetes Typ 2 führen





Das darf deine Felnase...

Apfel

enthält über 30 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und Ballaststoffe, Kerne entfernen

Basilikum, Rosmarin

Wirkt appetitanregend, magenberuhigend, fördert die Verdauung und den Stoffwechsel

Buchweizenmehl

Kohlenhydrate, kein Getreide, für glutenfreie Fütterung sehr gut geeignet

Dinkelflocken

wird gut vertragen, Kohlenhydrate

Eier

nur hart gekocht sehr gut, mit Schale verfüttern dann ist es gleichzeitig eine gute Beschäftigung. Rohes Ei bindet das B-Vitamin Biotin und kann in größeren Mengen zu Mangelernährung führen

Haferflocken

Eiweiß- und fettreichstes Getreide, mit den höchsten Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen. Enthält viel Kalzium.

Hüttenkäse

Eiweißquelle, reich an Calcium, (gut für Knochen und Muskeln), Magnesium und Vitamin D, fettarm, leicht verdaulich, beruhigt Magen und Darm

Kräuter

kleinste Mengen fein zerkleinert als Topping zum Futter geben

Lachs

gesunde Fettsäuren, Eiweißlieferant, besonders gesund, reich an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin D.

Leinöl

reich an wertvollen Nährstoffen unterstützt die Haut- und Fellgesundheit Leinöl stärkt das Immunsystem und fördert die gesunde Verdauung für mehr Wohlbefinden.

Magerquark

Eiweißlieferant, ausgezeichnete Ergänzung zur Ernährung, da er reich an Protein, Kalzium und Vitaminen ist.

Möhren

werden sehr gut vertragen und können roh, gerieben, gekocht oder gedünstet verfüttert werden. Reich an Beta-Carotin, das sich positiv auf die Gesundheit des Augenlichts sowie Haut und Haar auswirkt.

Petersilie

in kleinen Mengen kann sich das Kraut für Hunde positiv auf Blase und Niere auswirken. Positiver Nebeneffekt: Penetranter Mundgeruch beim Hund wird durch Petersilie gelindert.

