

Leckerschmecker Hundekracker

Backrezepte aus der *paul & witma* Hundekeksmanufaktur

MIT ORIGINELLEN
BASTELANLEITUNGEN
FÜR HUNDESPIELE



Müller
Rüschlikon

Inhalt

S. 10 - 31

Fleisch



Lamm-Zucchini-Goodies / S. 14
Kartoffel-Schinken-Trüffel / S. 16
Hacktaler / S. 22
Kernige Leberschnitten / S. 24
Leber-Hüttenkäse-Goodies / S. 28
Putendrops / S. 30

S. 32 - 45

Fisch



Thunfischschnecken / S. 34
Thunfisch-Kokos-Kekse / S. 36
Fischschmaus / S. 38
Lachs-Schmankerl / S. 42
Sardinenleckerei / S. 44

S. 46 - 61

Gemüse



Spinatnockerln / S. 50
Reis-Gemüse-Cookies / S. 52
Apfel-Karotten-Schmaus / S. 56
Erdnusshappen / S. 58
Kürbiskekse / S. 60



ab S. 18

Hundspiele

- Leckereienrolle / S. 20
- Belohnungspäckchen / S. 26
- Hütchenspiel / S. 40
- Leckerchenschublade / S. 54
- Fall-Ball-Box / S. 62
- Fliegende Flasche / S. 70
- Raschelkarton / S. 82
- Kugelspiel / S. 88

S. 64 - 75

Obst



- Bananen-Apfel-Taler / S. 66
- Apfel-Kokos-Kugeln / S. 68
- Bananen-Erdnuss-Goodies / S. 72
- Obst-Müsli-Kracher / S. 74

S. 76 - 91

Milchprodukte



- Parmesan-Crunchies / S. 78
- Käse-Kohlrabi-Würmchen / S. 80
- Buttermilchherzen / S. 84
- Nussiger Käsetraum / S. 86
- Quark-Mango-Pralinen / S. 90

ab S. 92

Lebensmittelliste

Fleisch

Lamm-Zucchini-Goodies

Kartoffel-Schinken-Trüffel

Hacktaler

Kernige Leberschnitten

Leber-Hüttenkäse-Goodies

Putendrops



Fleisch

Der Hund gehört als Nachfahre des Wolfes zur Ordnung der Fleisch-Allesfresser. Der gesamte Organismus, das Gebiss und der Verdauungstrakt sind auf das Erlegen von Beutetieren und das Fressen von Fleisch ausgelegt. Daher sollten Fleisch und fleischige Knochen etwa 2/3 der täglichen Futterration ausmachen.

Fleisch ist nicht nur eine besonders hochwertige Eiweiß- und Energiequelle, vielmehr versorgt es den Hund auch mit Vitaminen und Mineralien. Es ist beispielsweise ein hervorragender Vitamin-D-Lieferant. Vitamin D spielt eine wesentliche Rolle bei der Regulierung des Kalzium-Spiegels im Blut, beim Knochenaufbau und bei der Entwicklung und Funktion des Nerven- und Muskelsystems.

Außerdem enthält es die Mineralien Eisen, Zink und Selen. Hauptaufgaben des Eisens sind die Bildung des roten Blutfarbstoffes Hämoglobin und der Sauerstofftransport im Körper. Eisen dient zudem als Sauerstoffdepot in den Muskelzellen, ist an der Enzyymbildung und damit direkt an der Immunabwehr des Körpers beteiligt. Zink trägt zur Stabilisierung der Zellmembranen bei, fördert die Stärkung der Immunabwehr und ist am Kollagenstoffwechsel beteiligt. Selen unterstützt beim Kampf gegen freie Radikale und ist für das Immunsystem unverzichtbar.



Lamm-Zucchini-Goodies

Gelingt leicht
in 15 Minuten plus Backzeit

Zutaten

250 g Weizenmehl
 100 g Lammhackfleisch
 70 g Zucchini
 1 Tl getrockneter Oregano
 1 El Olivenöl
 2 El Wasser

außerdem benötigen Sie:

Rührschüssel, Handmixer, Pürierstab,
 Nudelholz, Ausstechform

.....
 ergibt etwa **55 Stk.** bei 3 cm Größe

.....
 im Stoffbeutel bis zu **4 Wochen haltbar**

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Lammhackfleisch, Öl und Wasser mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Zucchini waschen und ungeschält pürieren.
4. Zucchini-Püree und Oregano unter den Mehl-Hack-Teig mengen.
5. Mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.
6. Kekse mit einer beliebigen Form ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

 Bei **160 °C** ca. **25 Min.**
 auf **mittlerer Schiene** backen.



Sie können auch tiefgekühlten Blattspinat verwenden. Da der Wassergehalt bei Tiefkühlprodukten nach dem Auftauen relativ hoch ist, sollten Sie den Spinat vor dem Backen gründlich ausdrücken.