

PATRICK ROSENTHAL

HUNDEKEKSE von der BACKMATTE

Tierisch gute Rezepte
für Hundeleckerlis

riva

© 2022 des Titels »Hundekekse von der Backmatte« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-2161-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



VORWORT

Als Hundebesitzer und großer Hundeliebhaber war die Produktion dieses Buches natürlich etwas ganz Besonderes für mich. Für Philip Frederick und Theobald, meine beiden Schätze, selbstverständlich auch, denn sie durften von Anfang an bei der Entwicklung mit dabei sein und viele Kekse und Kaustangen frisch von der Backmatte probieren. Mein ganzer Stolz ist, dass Philip Frederick es auf das Cover geschafft hat. Und Theobald wirst du im Buch auch noch kennenlernen.

Ich habe schon vor dem Megatrend, Leckerlis für Hunde selbst zu backen, damit angefangen, Dinge für meine Hunde selbst zuzubereiten. Das Backen mit der Backmatte macht die ganze Sache allerdings viel einfacher. Mit nur wenigen Zutaten, einer Backmatte und einem Silikonschaber kannst du gleich in die Keksproduktion einsteigen. Am Ende des Buches findest du wichtige Tipps, damit dir deine Kekse von der Backmatte auch gelingen. Meine Hunde bekommen als Hauptmahlzeit immer Nass- und Trockenfutter. Leckerlis und Hundekexse verwende ich nur beim Spielen als Belohnung oder weil sie es mal wieder geschafft haben, mich so lieb anzuschauen, dass sie sich einfach etwas Gutes verdient haben. Das Backen von Hundekexen erlaubt es mir, meinen Hunden etwas »außerhalb der Reihe« zu

füttern und dabei die Kontrolle über die Inhaltsstoffe zu behalten. Keine billigen Füllstoffe und kein Zucker.

Leider sind viele Hunde mittlerweile auch von Unverträglichkeiten betroffen, da bietet die Eigenkreation der Leckerlis eine gute Möglichkeit, etwas Geeignetes für unsere Lieblinge herzustellen. Sollte dein Tier an einer Futtermittelunverträglichkeit leiden, solltest du die Zutatenangaben für selbst gemachte Kekse genau prüfen und bei Unsicherheiten Rücksprache mit dem Tierarzt deines Vertrauens halten.

Je nach Jahreszeit und Verwendungszweck nutze ich das Wissen um alte Hausmittel, denn viele, die wir noch aus unserer Kindheit kennen, bewähren sich auch für unsere Vierbeiner. Es ist erstaunlich, wie viele Firmen jedes Jahr »Leckerchen« auf den Markt werfen, die viel Geld kosten und große Versprechungen machen. Meiner Ansicht nach ist es besser, da selbst tätig zu werden.

Die Rezepte in diesem Buch sollen dich inspirieren, auch mal etwas Neues für deinen Hund auszuprobieren. Sei ruhig kreativ, dein Hund wird es dir danken.

Die von mir angegebenen Zutatenmengen reichen meist für drei bis vier Backmatten

mit einer Größe von ca. 40×30 cm. Das gibt jede Menge Leckerlis. Meine Backmatte mit 1 cm großen Halbkugeln hat zum Beispiel 460 Mulden.

Denke aber daran, dass es sich dabei um Leckerlis handelt und nicht um eine Mahlzeit. Um eine unnötige Gewichtszunahme bei deinem Vierbeiner zu vermeiden, solltest du die entsprechenden Kalorien von der empfohlenen Tagesration abziehen.

Wenn dein Hund das erste Mal eine neue Leckerei kosten darf, solltest du ihm zu-

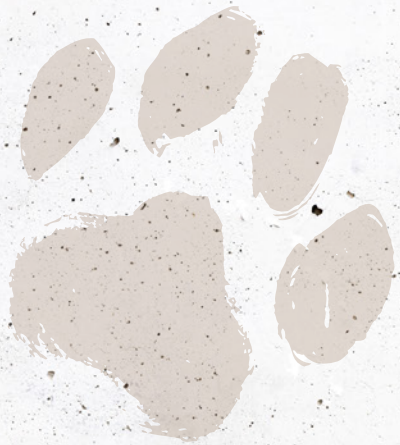
nächst nur ein paar Häppchen zur Probe geben, um zu sehen, ob er sie auch verträgt. Bei sensibleren Hunden empfiehlt es sich, Rezepte mit wenigen Zutaten zu wählen, sodass du gegebenenfalls schnell erkennen kannst, was vertragen wird und was nicht. Ich wünsche dir und deinen Vierbeinern viel Spaß bei der Zubereitung.

Alles Liebe
Patrick





© 2022 des Titels »Hundekekse von der Backmatte« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-2161-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



PHILIPS LIEBLINGS- LECKERLIS

DAS EINSTEIGERREZEPT



ZUTATEN

200 g Geschmackszugabe
(z. B. Fleisch, Fisch,
Käse, Obst, Gemüse oder
ein kleines Glas Baby-
nahrung)

100 g Dinkelmehl

3 Eier

100 g Kartoffelmehl

1 EL Kokosöl

ca. 30 ml Wasser

1. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
2. Je nach gewählter Geschmackszutat das Nahrungsmittel schälen und klein schneiden.
3. Alle Zutaten (bis auf das Wasser) in einen Hochleistungsmixer geben und zerkleinern. Dann so viel Wasser zufügen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
4. Teig auf Silikonbackmatten streichen und im Ofen 35–60 Minuten backen. Die Backzeit variiert hier je nach verwendeten Zutaten und deren Feuchtigkeitsgehalt.

SUPERFOOD-KEKSE



ZUTATEN

200 g gemischtes Gemüse
50 g Vollkornmehl
3 Eier
100 g Kartoffelmehl
1 TL Flohsamen
10 g Mariendistelsamen
50 g Seealgenmehl
20 g getrocknete Kamillenblüten
3 TL Hanföl
ca. 30 ml Wasser

1. Gemüse putzen, waschen, zerkleinern und in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in ein Sieb abgießen.
2. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
3. Alle Zutaten (bis auf das Wasser) in einen Hochleistungsmixer geben und zerkleinern. Dann so viel Wasser zufügen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
4. Teig auf die Silikonbackmatten streichen und ca. 60 Minuten im Ofen backen.

INFO:

Das Hanföl unterstützt den Hautstoffwechsel und bringt Hundefell zum Glänzen. Flohsamen regulieren die Darmtätigkeit, und das Seealgenmehl ist reich an Spurenelementen, Mineralien und Jod. Man sagt dem Seealgenmehl nach, dass es besonders gut zur Maulhygiene verwendet werden kann, da es der Entwicklung von Plaque entgegenwirkt. Kamille besitzt eine entzündungshemmende Eigenschaft, und Mariendistelsamen unterstützen die Leber und helfen so bei der Entgiftung.



KÄSEGLÜCK



ZUTATEN

200 g Hüttenkäse
100 g Parmesan
180 g Kartoffelmehl
3 Eier
1 TL gemahlene Kurkuma

1. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zerkleinern.
3. Teig auf Silikonbackmatten streichen und im Ofen 35 Minuten backen.

TIPP:



Beim Kauf von gemahlener Kurkuma darauf achten, dass keine künstlichen Aromen, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder andere unerwünschte Zusätze enthalten sind. Kurkuma hat eine tolle Wirkung auf Hunde. Sie regt den Gallenfluss an, fördert die Verdauung und kann auch Entzündungen im Darm und in Gelenken lindern.

Die meisten Hunde lieben diese Leckerei, daher mache ich diese direkt in großen Mengen. Und da es in den Vorratsgläsern ruhig etwas bunt zugehen darf, habe ich sie mir Rote Beete und Spinatpulver eingefärbt.



SPINATKNOCHEN



ZUTATEN

2 TL Spinatpulver
100 g Kartoffelmehl
2 Eier
100 g Hüttenkäse

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren.
3. Teig auf die Silikonbackmatte (mit Mulden in Knochenform) streichen und 30–40 Minuten im Ofen backen.

TIPP:

Durch die Eier und den Hüttenkäse werden die Kekse etwas softer, sie sollten innerhalb weniger Tage verzehrt werden. Hüttenkäse ist kalorien- und fettarm und daher auch für übergewichtige Hunde geeignet.



2-ZUTATEN-KEKSE



ZUTATEN

180g Parmesan
4 Eier

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Parmesan grob hacken und mit den Eiern in einem Hochleistungsmixer pürieren. Teig auf die Silikonbackmatten streichen und 35 Minuten im Ofen backen.

INFO:

Gegen Hartkäse für Hunde ist generell nichts einzuwenden, da er wenig Laktose enthält und somit für viele Hunde gut verträglich ist. Parmesan ist eine gute Protein- und Fettquelle und reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Kalzium, Vitamin A, Vitamin B6 und B12, Phosphor, Zink und Kupfer.

GEMÜSEKEKSE



ZUTATEN

100 g Karotte
100 g Kartoffel
½ Bund Petersilie
60 g Naturjoghurt
4 Eier
2 EL Olivenöl
125 g Kartoffelmehl
125 g Buchweizenmehl

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Karotte und Kartoffel putzen, schälen und würfeln. In einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen, dann durch ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln.
3. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren.
4. Teig auf die Silikonbackmatten streichen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.



BAUCHWOHL



ZUTATEN

200 g Karotten oder Banane

100 g Buchweizenmehl

3 Eier

100 g Kartoffelmehl

1 EL Kokosöl

je ½ TL getrocknete

Kamillenblüten, Melisse,

Pfefferminze

je ¼ TL Schwarzkümmel,

getrocknete Schafgarben-

und Rosenblüte

Wasser nach Bedarf

1. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
2. Karotten waschen, putzen und raspeln (oder Banane schälen und in Scheiben schneiden).
3. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zerkleinern. Dann so viel Wasser zufügen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.
4. Teig auf die Silikonbackmatten streichen und ca. 45 Minuten im Ofen backen.



THUNFISCH- SCHWARZKÜMMEL-KEKSE



ZUTATEN

2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgewicht jeweils ca. 100 g)
3 Eier
10 ml Schwarzkümmelöl
150 g Weizenmehl

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Thunfisch gut abtropfen lassen, dann in einem Hochleistungsmixer fein pürieren. Die restlichen Zutaten zugeben und vermischen.
3. Den Teig auf Silikonbackmatten streichen und ca. 45 Minuten im Ofen backen.

INFO:

Ich bin ein großer Fan von Schwarzkümmelöl, denn es ist nicht nur reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E, sondern kann auch für die Fellpflege innerlich und äußerlich angewendet werden. Gib einfach 1 Tropfen Schwarzkümmelöl auf die Bürste, wenn du deinen Hund bürstest. Innerlich angewendet sorgt es nicht nur für ein starkes Fell, es soll auch entzündungshemmend und schmerzlindernd wirken.

Achte auf die Dosierung.

Schwarzkümmelöl sollte aber auch nicht überdosiert werden. Die tägliche Menge sollte 0,3 ml pro kg Körpergewicht und maximal 12 ml nicht überschreiten. Während der Trächtigkeit sollte Schwarzkümmelöl nicht verwendet werden.

