

Hundekuchen & Hundebiskuits selbstgemixt

Hundekuchen – Grundrezept

225 g	Vollkornmehl
85 g	Haferflocken
15 g	Schweineschmalz oder Pflanzenöl
140 g	Brühe

frei nach Wahl kann noch zugefügt werden: Leberwurst, Honig, Speck, Käse, Kräuter, etc.

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **1:30 Min./Teigstufe** kneten.
- Teig mit Nudelholz auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, mit kleinen Ausstechförmchen beliebige Motive ausstechen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im **vorheizten Backofen bei 160 Grad ca. 30 – 40 Min.** braun backen. Die exakte Backzeit richtet sich nach der Dicke der Plätzchen.
- Will man krosse Plätzchen, diese im abgeschalteten Backofen zum Aushärten weiterhin belassen.

Aufbewahrung in luftdichter Dose bei Raumtemperatur.

Tipp: Vollkornmehl selber herstellen! Weizen, Roggen, Dinkel, ... 1 Min./Stufe 10

Hunde-Biskuits zur Zahnreinigung

150 g		Weizen
150 g		Weizenmehl Type 550
75 g		Weizenkeime
40 g		Milchpulver (fettarm)
250 g		Hühnerbrühe (Instant)
3	EL	Öl
3	EL	Petersilie, fein zerkl.
$\frac{1}{2}$	TL	Salz

Weizenkeime zum Wenden

- Weizen **40 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.
- Brühe und Öl in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** vermengen.
- Restliche Zutaten hinzugeben und **1:30 Min./Teigknetstufe** zu einem Teig kneten (evtl. etwas Mehl nachgeben).
- Von der Teigmasse Stückchen nehmen, in Weizenkeimen wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einer Gabel etwas flach drücken.
- Im **vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 15 – 20 Min.** backen. Backofen ausschalten und Biskuits einige Stunden im Backofen zum Härten belassen!

Aufbewahrung auf einem Tablett mit Folie zugedeckt im Kühlschrank.

Fröhliche Weihnachten für die 4-Beiner wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de