

# **DI E BESTEN HUNDEKUCHEN- REZEPTE**

**ALLES FÜR MEIN TIER.**



# INHALT

Unsere Gewinner	4	Käse-Kräcker	26
<b>Banentaler</b>	<b>6</b>	<b>Rinderknochen</b>	<b>27</b>
Leberwurstkekse	7	Vegetarische Hundekexse	28
<b>Glutenfreie Rinderhackbrocken</b>	<b>8</b>	<b>Odines Leberwurstkekse</b>	<b>29</b>
Gebäck-Plätzchen	9	Johannisbrot-Kekse	30
<b>Rote-Bete-Kekse</b>	<b>10</b>	<b>Bananenkekse</b>	<b>31</b>
Gerollte Hundekexse	11	Leberplätzchen	32
<b>Jockels Kartoffelplätzchen</b>	<b>12</b>	<b>Ronjas beste Thunfischkuchen</b>	<b>33</b>
Westertatzenkekse	13	Kimmi goldener Käsetraum	34
<b>Löwenzahn-Fisch-Kekse</b>	<b>14</b>	<b>Geburtstags-Hundekuchen</b>	<b>35</b>
Schnelle Leckerbissen	15	Glückskeks-Rezept	36
<b>Leckere weiche Thunfischkekse</b>	<b>16</b>	<b>Fannys Lieblingsknochen</b>	<b>37</b>
Möhrenleckerchen	17	Hundekuchen aus Getreide	38
<b>Variante reiche Lieblingküchlein</b>	<b>18</b>	<b>Honigkuchen-Leckerli</b>	<b>39</b>
Quark-Leckerli	19	Apfel-Bäckchen	40
<b>Hundekugeln</b>	<b>20</b>	<b>Geburtstagskuchen</b>	<b>41</b>
Hundekexse	21	Spinat-Speck-Kekse	42
<b>Bananen-Chips</b>	<b>22</b>	<b>Woofys</b>	<b>43</b>
Hunde-Muffins	23	Thunfisch-Traum	44
<b>Frischfleischkekse</b>	<b>24</b>	<b>Sandys Käseknochen</b>	<b>45</b>
Leberwursttaler	25	Mikrowellen-Leckerli	46
		<b>Rinderhundekuchen</b>	<b>47</b>
		Lachs-Kekse	48
		<b>Geburtstagstorte</b>	<b>49</b>
		Einfache Leckerlis	50
		<b>Birthday Cake</b>	<b>51</b>
		Ring-Knacker	52
		<b>Lachs-Hundekexse</b>	<b>53</b>
		Impressum	54



# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

HIER SIND UNSERE GEWINNER:

## 1. PLATZ

### BANANENTALER

Rezept von Angie von Freyberg und Celino



#### DER HAUPTGEWINN:

Foodbar Dualo Ambiente



## 2. PLATZ

### LEBERWURSTKEKSE

Rezept von Julia Langhage



#### DER GEWINN:

Anti-Schling-Napf und Futtercontainer



## 3. PLATZ

### GLUTENFREIE RINDERHACKBROCKEN

Rezept von Beate Kiefner und Arnie



#### DER GEWINN:

Melaminapf, Futter- und Wasserspender



# BANANENTALER

Rezept von Angie von Freyberg

## Zutaten:

- 2 ¼ Tassen Vollkornflocken
- ½ Tasse Magermilch
- 1 Ei
- 1/3 Tasse pürierte Bananen
- 1 TL Honig



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit einem Mixer oder Pürierstab gut miteinander vermischen. Dann mit einem Löffel den Teig auf ein Blech mit Backpapier legen und mithilfe eines Glases in eine runde Form bringen. Die Kekse bei 150 °C ca. 25–30 Minuten backen.

Expertentipp von Tierärztin Dr. Lioba Schaez: Für Allergiker können statt der Vollkornflocken alternativ Gemüseflocken oder Kartoffelflocken verwendet werden, und anstelle der Milch kann den Zutaten auch Wasser hinzugegeben werden. Wir wünschen guten Appetit!



# LEBERWURSTKEKSE

Rezept von Julia Langhage

## Zutaten:

- 100 g feine Haferflocken
- 100 g grobe Haferflocken
- 150 g körniger Frischkäse
- 125 g Geflügelleberwurst
- 1 EL Maiskeimöl
- 1 Ei

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut verkneten. Walnussgroße Kugeln formen und diese etwas flach drücken. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei ca. 190 °C 30 Minuten backen.





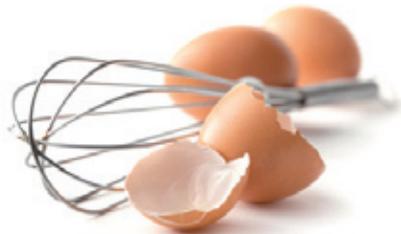
## GLUTENFREIE RINDERHACKBROCKEN

Rezept von Beate Kiefner

**Zutaten:**  
 300g Rinderhack  
 50g Sauerrahm  
 1 Babygläschen Karotten  
 ca. 150g Kartoffelmehl  
 nach Belieben ein TL Eierschale,  
 Gelatine, Petersilie oder Seealgen

### ZUBEREITUNG

Wenn man noch ein Ei zugibt, kann man mit Hirseflocken die Konsistenz ausgleichen. Aus dem Teig kleine Brocken oder auch Stangen formen, auf Backpapier legen und 20 Minuten bei 160°C backen, anschließend bei leicht geöffneter Backofentür noch 30 Minuten bei 100°C Umluft weiter trocknen lassen. Gutes Gelingen!



## GEBÄCK-PLÄTZCHEN

Rezept von Heike Sperl

**Zutaten:**  
 500g Dinkelvollkornmehl  
 150ml Gemüsebrühe  
 200g Corned Beef, deutsch, in Stückchen  
 geschnitten  
 1 Ei  
 evtl. noch etwas Wasser



### ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem festen Teig verkneten, auf der gemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ausstechen und auf Backpapier bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Eine leckere Knabberei – unsere zwei lagen während des Backvorgangs in der ersten Reihe am Backofen und konnte es kaum erwarten ;-).

## ROTE-BETE-KEKSE

Rezept von Jaqueline Zettel



**Zutaten:**  
 1 ½ Tassen Vollkornmehl  
 je ½ Tasse Gerstenmehl, Reismehl, Haferbrei, Pflanzenöl  
 2 Eier, verquirlt  
 3 EL Erdnussbutter  
 3 EL Honig  
**Glasure:**  
 22g Frischkäse  
 2 EL Honig  
 2 EL Joghurt  
 ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe aus Roter Bete  
 2 EL Mehl

### ZUBEREITUNG

Backblech leicht einfetten. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Mehlsorten und den Haferbrei mischen. In der Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung bilden und die Brühe, das Öl, die Eier, die Erdnussbutter und den Honig nach und nach hinzugeben. Gut mischen. Den Teig auf einer ebenen Fläche mit einem Wellholz ausrollen. Teig zu hundgerechten Stücken ausstechen. Kekse auf ein vorbereitetes Backblech legen. Kekse 12–15 Minuten backen. Nach einer Backzeit von 12 Minuten den Ofen ausschalten, die Kekse jedoch im Ofen lassen, bis sie hart sind.

Glasure: Frischkäse, Honig, Joghurt und Lebensmittelfarbe in einer Schüssel glatt rühren. Mehl löffelweise hinzugeben, sodass es sich gleichmäßig verteilt. Kekse in die Glasure tauchen oder mit einem Spatel oder Spritzbeutel auftragen, nachdem die Kekse abgekühlt sind.

## GEROLLTE HUNDEKESSE

Rezept von Mona Giesebrecht

**Zutaten:**  
 300g Roggenmehl  
 2 Eier  
 125g Margarine  
 etwas Wasser



### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und zu langen Würsten rollen. 15 Minuten ins Gefrierfach legen, dann Würste in schmale Taler schneiden und diese 15 Minuten bei 150 °C backen. Guten Hunger! :)



# JOCKELS KARTOFFELPLÄTZCHEN

Rezept von Marissa Conrady



**Zutaten:**  
 150g Kartoffeln bzw.  
 3-4 große Kartoffeln  
 100g Haferflocken  
 100g Frühstücksbacon  
 50g Mehl  
 1-2 EL Öl



## ZUBEREITUNG

Kartoffeln am Vortag kochen. Geschälte Kartoffeln stampfen, Haferflocken, den gewürfelten Bacon, Mehl und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl oder Öl dazugeben, bis die Masse geschmeidig ist. Den Keksteig etwa 0,5-1 cm dick ausrollen und Formen ausstechen, je nach Größe des Hundes. Am besten geeignet sind kleine Ausstechförmchen von Weihnachten. Die Plätzchen auf einem Backblech bei 180°C etwa 30 Minuten bzw. nach Gefühl backen. Sie sollten nicht zu hart, aber auch nicht mehr teigig sein. In einer luftdichten Vorratsdose sind die Kekse etwa 12 Tage haltbar.

# WESTERTATZENKEKSE

Rezept von Kerstin Kühnel



**Zutaten:**  
 500g Rinder- und/oder Putenhack  
 3 Eier  
 300g Maismehl  
 100g Kartoffelmehl  
 50g Buchweizengrütze (mit heißem Wasser angerührt, ca. 15 Minuten stehen lassen). Es geht auch „ohne“, dann eben mehr Haferflocken verwenden  
 50g Möhrenpellets (am besten zur Buchweizengrütze ins Wasser geben) oder frische Möhren  
 50g grobe Haferflocken  
 1 EL Distelöl oder Sonnenblumenöl  
 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig formen, auf Backpapier zu nicht zu dicken Keksen formen. Backen: 25 Minuten bei 175°C, danach 25 Minuten 150°C und nochmals 20 Minuten bei 100°C. Die Kekse müssen eher trocknen als backen! Danach trocken lagern oder wenn nötig einfrieren! :)

# LÖWENZAHN-FISCH-KEKSE

Rezept von Stephanie Mattheuer



**Zutaten:**  
 100g frischer Löwenzahn,  
 fein gehackt  
 50g klein geschnittenes Fischfilet  
 150g Roggenmehl  
 50g Dinkelmehl  
 50g Magermilchpulver  
 1 Ei  
 50ml Speiseöl  
 50ml Fleischbrühe



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Mehlsorten und das Milchpulver mischen. Den Fisch in der Mehl-Milchpulver-Mischung verteilen. Das Speiseöl mit der Fleischbrühe, dem Löwenzahn und dem Ei gut verrühren, die Mehl-Fisch-Mischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in einen langen Streifen ausrollen und zu einer Rolle formen.

Die Teigrolle 60 Minuten unbedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 180°C 15–20 Minuten ausbacken. Tipp: Statt Löwenzahn kann auch fein gehackter Spinat verwendet werden.

# SCHNELLE LECKERBISSEN

Rezept von Gisela Chin



**Zutaten:**  
 200g Rinderhack  
 200g Semmelbrösel  
 etwas Wasser

## ZUBEREITUNG

Rinderhack und Semmelbrösel mit Wasser zu einer Masse kneten. Kügelchen formen und für 20 Minuten bei 175°C in den Backofen. Backofen ausschalten und die Leckerlis im Backofen trocknen lassen.



# LECKERE WEICHE THUNFISCHKEKSE

Rezept von Gisela Chin



## Zutaten:

4 Dosen Thunfisch  
im eigenen Saft  
4 Eier  
ca. 400g Mehl

## ZUBEREITUNG

Alles vermischen, bis ein zäher Brei entsteht, ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Brei darauf verteilen. Bei 150°C gut 30 Minuten im Ofen backen. Fester wird das Ganze, wenn man es zwischendurch wendet (tue ich aber nie, da weiche Kekse für kleine Belohnungen zwischendurch hervorragend geeignet sind). Nach dem Abkühlen klein schneiden (mit der Schere geht das recht gut). Sind total schnell zu machen, schmecken supergut und sind gut geeignet als Belohnung bei Übungen und auf dem Hundeplatz.

# MÖHRENLECKERCHEN

Rezept von Sascha Schneider

## Zutaten:

150g Möhren  
300g Vollkornmehl  
150g Maisgrieß  
50ml Walnuss- oder Distelöl  
50ml Mineralwasser  
1 EL Honig



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander zu einem Knetteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, aus dem Teig kleine Kügelchen formen, etwas flach drücken und auf das Blech legen. Die Kekse bei 160°C ca. 30 Minuten backen. Die Leckerchen kühl und trocken lagern. Viel Spaß beim Backen!

# VARIANTENREICHE LIEBLINGSKÜCHLEIN

Rezept von Jessica Propp



## Zutaten:

1 EL Margarine  
1 EL Vollkornmehl  
2 Eier Vollkornhaferflocken  
1 EL Lieblingszutat  
z.B. kleingehackte Petersilie,  
kleingehackte Minze, geraspelte  
Karotten, geraspelte Rote Bete

## ZUBEREITUNG

Margarine, Mehl und die Eier mit der Lieblingszutat verquirlen, dann so viele Haferflocken hinzugeben, bis ein breiiger Teig (wie beim Rührkuchen) entsteht. Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf das Backpapier geben und diese etwas andrücken. Bei 180°C auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Dann die Küchlein wenden und noch einige Minuten auf der anderen Seite backen lassen, bis sie trocken sind.



# QUARK-LECKERLI

Rezept von Juliane Otte

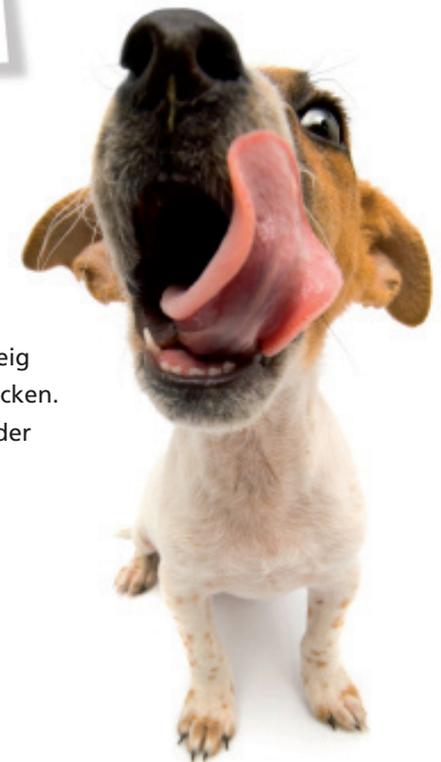


## Zutaten:

150g Quark  
6 EL Milch  
6 EL Sonnenblumenöl  
1 Eigelb  
200g Haferflocken  
100g–200g Leberwurst

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander zu einem Knetteig verarbeiten und 30 Minuten bei 200°C backen. Statt Leberwurst kann man auch Honig oder Rinderhack nehmen.



# HUNDEKUGELN

Rezept von Cornelia Borchers

## Zutaten:

- 150g Quark
- 6 EL Milch
- 6 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 100g Haferflocken
- 150g Mehl
- 1 Messerspitze Ingwer



## ZUBEREITUNG

Zutaten vermischen und kleine Kugeln daraus formen. 30 Minuten bei 200 °C knusprig backen.

# HUNDEKEKSE

Rezept von Gerhard Tymich

## Zutaten:

- 500g Hähnchenleber (püriert)
- 2 Eier
- 250g Haferflocken
- 250g Weichweizengrieß
- 1 kleine Tasse Mehl
- 2 EL Öl
- 2 EL Gemüse (Paprika, Möhren, Petersilie usw.)



## ZUBEREITUNG

Gemüse raspeln und alle Zutaten vermengen. 45 Minuten bei 180 °C backen. Noch heiß sofort schneiden und dann erkalten lassen.



## BANANEN-CHIPS

Rezept von Sonja Barz



**Zutaten:**  
2 überreife Bananen  
1 EL Honig  
155g Weizengrieß



### ZUBEREITUNG

Immer wenn ich zwei braune, überreife Bananen übrig habe, freut sich mein Hund! Hier das Express-Rezept für liebe Schleckermäuler: Bananen zerdrücken, Honig unterrühren und dann den Grieß einarbeiten. Kurz ziehen lassen. Mit dem Teelöffel kleine runde Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier geben. Bei 190 °C 20 Minuten goldbraun ausbacken. Ist eine sehr günstige, aber leckere Zwischendurchbelohnung. Und gesund obendrein – da viel Kalium in den Bananen enthalten ist. Der Honig ist für die Schleckermäuler! Viel Spaß beim Ausprobieren!



## HUNDE-MUFFINS (CA. 24 STÜCK)

Rezept von Jörg Müller



### Zutaten:

1 ½ Tassen glutenfreies Mehl  
1 Tasse Haferkleie  
1 Tasse Haferflocken  
2 TL Natriumcarbonat  
1 Tasse Milch  
1 Ei  
3 EL Honig  
etwas Vanillearoma  
3 EL Pflanzenöl  
eine Handvoll trockenes, klein geschnittenes Lammfleisch  
eine Handvoll klein geschnittene Brennnesselblätter  
1 Banane, 1 Apfel, 1 rote Paprika

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinformen mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit den Haferflocken, der Kleie und dem Natriumcarbonat mischen und langsam unter ständigem Rühren die handwarme Milch hinzugeben. In einer zweiten Schüssel das Ei, den Honig, das Vanillearoma und das Öl mischen. Das Obst und Gemüse, Brennnesselblätter mit einem Küchenmixer fein zerkleinern und unter die Honig-Öl-Aroma-Ei-Mischung geben.

Dann die zweite Mischung und die Lammfleisch-Stückchen hinzugeben und das Ganze gut miteinander vermengen. Jede Muffinform bis zur Hälfte mit der Mischung füllen und für 15–20 Minuten bei 180 °C backen. Die Muffins lassen sich auch gut einfrieren.

## FRISCHFLEISCHKEKSE (auch für Barfer)

Rezept von Martina Alex



**Zutaten:**  
 500 g frisches Fleisch (wahlweise Pansen, Leber, gewolfenes Hackfleisch oder Mischung aus diversen Fleischsorten, auch Fisch ist möglich)  
 2 Eier  
 100 ml Öl (Leinöl, Distelöl)  
 100 g Vollkornhaferflocken  
 100 g Gemüseflocken (z. B. Erbsen, Möhren, rote Bete)  
 300 g Mehl (hier können Allergien berücksichtigt werden, wer kein Weizen verträgt, nimmt Dinkel- oder Roggenmehl)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, mit dem Mixer mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. 20 Minuten bei 180–200 °C backen, dann herausnehmen und in hundeschnauzengerechte Stücke schneiden (geht gut mit einem Pizzaschneider) oder mit einem Ausstecher Kekse formen. Blech wieder in den Ofen schieben und weitere 20–30 Minuten backen.

Danach auskühlen lassen und verfüttern. Die Kekse lassen sich auch hervorragend einfrieren. Tipp: Nicht in Folienbeutel verpacken, dort schimmeln sie. Besser sind Papiertütchen, dort werden sie auch richtig hart und sind so sehr lange haltbar (wenn der Hund dies zulässt). Guten Appetit!

## LEBERWURSTTALER (ca. 40 Stück)

Rezept von Marion Hoffmann

### Zutaten:

200 g Haferflocken  
 (evtl. je 100 g feine und grobe Haferflocken)  
 150 g Hüttenkäse  
 100 g Leberwurst  
 6 EL Maiskeimöl  
 1 Ei



### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verrühren, evtl. noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kugeln etwas flach drücken. In den kalten Backofen stellen und bei 180 °C Umluft 30 Minuten backen. Bei Ober- und Unterhitze bei 200 °C. Die Taler auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sie sind bis zu 3 Wochen in einer Keksdose haltbar. Allerdings nur, wenn sie vor dem Hund versteckt werden.



# KÄSE-KRÄCKER

Rezept von Carina Schindler



**Zutaten:**  
 100g Maismehl  
 50g Weizenvollkornmehl  
 50g Dinkelmehl  
 50g Emmentaler (gerieben)  
 2 EL Öl  
 ca. 150 ml Wasser

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden miteinander vermengt und mit etwas Wasser verknetet. Es muss nur so viel Wasser hinzugegeben werden, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig dann ca. ½ cm dick ausrollen, Kekse ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.

Kleiner Tipp: Für das Hundetraining sind die ausgestochenen Kracker meist zu groß. Ich rolle den Teig deshalb aus und schneide ihn in passend große Stückchen, diese müssen dann aber je nach Größe weniger lange in den Backofen.

# RINDERKNOCHEN

Rezept von Nicole Qualek

**Zutaten:**  
 500 g Rinderhack  
 2 Eier  
 750 g Weizenmehl Type 405  
 250 g Instant-Haferflocken  
 250 ml Wasser



## ZUBEREITUNG

Zunächst werden Rinderhack und Eier mit einem Mixer gründlich durchgerührt. In einer großen Schüssel Mehl und Haferflocken mischen. Dann die Fleischmischung nach und nach mit den Händen einarbeiten, bis alles gut vermengt ist. Das Wasser hinzufügen und unterrühren – es entsteht zunächst ein klebriger Teig.

Den Teig in 2 Kugeln teilen, damit er sich leichter verarbeiten lässt. Jetzt wird jede Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchgeknetet und dabei so viel Mehl hinzugefügt, bis der Teig nicht mehr klebt. Das dauert erfahrungsgemäß etwa 2–3 Minuten. Den Teig dann auf ca. 1 cm Stärke ausrollen, kleine Formen ausstechen oder ausschneiden und auf ein leicht eingefettetes Backblech legen (besser noch auf eine Teflon-Dauerbackfolie).

Backzeit ca. 60 Minuten bei 180 °C (Umluft). Die fertigen Formen auf einem Rost abkühlen lassen und danach bei Raumtemperatur in einem Gefäß mit nicht komplett schließendem Deckel lagern.

# VEGETARISCHE HUNDEKEKSE

Rezept von Silvia Schild

**Zutaten:**  
 1 ½ Tassen Vollweizenmehl  
 1 Tasse Roggen- oder Buchweizenmehl  
 ½ Tasse Milchpulver  
 6 EL geschmolzene Margarine  
 1 Ei  
 ½ Tasse Wasser  
 1 Tasse püriertes Frisch-, Tiefgefrier-  
 oder Dosengemüse oder 2–3 EL  
 Gemüsebrühe (Pulver!)



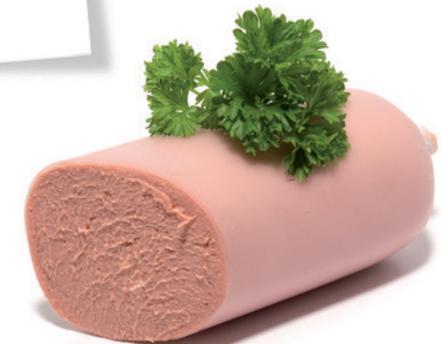
## ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten vermengen und Margarine hinzufügen, bis eine körnige Masse entsteht. Ei dazumischen und genügend Wasser oder flüssige Brühe hinzufügen, damit sich ein Ball formen lässt. Mit den Händen den Ball zu einer ca. 1 cm dicken Schicht flach drücken und mit einem Messer in hundegerechte Formen zerteilen. Diese auf ein leicht eingefettetes Backblech legen. Bei 175 °C 25–30 Minuten backen. Danach auf Gittern gut abkühlen lassen.

# ODINES LEBERWURSTKEKSE

Rezept von Dagmar Neuheuser-Zeuch

**Zutaten:**  
 100g feine oder grobe Leberwurst  
 1 Ei  
 6 EL Olivenöl  
 150g Hüttenkäse  
 100g grobe Haferflocken  
 100g feine Haferflocken



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig verrühren. Eventuell noch etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas platt drücken. Bei 180 °C 30 Minuten backen. Erkalten lassen und in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Wochen.

# JOHANNISBROT-KEKSE

Rezept von Xaver Lünig



**Zutaten:**  
 960 ml Weizenvollkornmehl  
 500 ml Schmelzflocken  
 600 ml warmes Wasser  
 120 ml Erdnussbutter  
 (am besten ohne Zucker und Salz)  
 60 ml Johannisbrot-Tropfen

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Mixer mit Knethaken verrühren. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und durchkneten, bis der Teig fest ist. Notfalls noch etwas lauwarmes Wasser esslöffelweise hinzufügen. Den Teig auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und mit Ausstechern nach Wahl Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier oder Silikonfolie ausgelegtes Backblech geben und 30–40 Minuten backen. Die Plätzchen im ausgeschalteten Ofen noch weitere 60–120 Minuten aushärten lassen. Luftdicht verschlossen lagern. Die Menge ergibt SEHR viele Kekse, also evtl. nur die halbe Menge zubereiten. Enjoy!

Anmerkung: Johannisbrot ist ein Schokoladenersatz. Bitte auf keinen Fall normale Schokolade oder andere kakaohaltige Produkte stattdessen verwenden. Diese sind für Hunde hochgiftig.

# BANANENKEKSE

Rezept von Torsten Schmandt

**Zutaten:**  
 1–2 sehr reife Bananen  
 (je nach Größe)  
 170 g Mehl (Vollkorn)  
 100 g Mehl (Weizenmehl)  
 1–2 Eier (je nach Größe)  
 3–5 EL Olivenöl (gern auch mit  
 Distelöl)  
 ca. 100 ml Wasser (warm)



## ZUBEREITUNG

Die Bananen in eine Schüssel geben und diese mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Eier, Öl und Wasser mit den Bananen vermengen. Sobald der Teig gut knetbar ist, portionsweise mit einem Löffel abstechen. Zwischen den Handflächen rollen und zu kleinen Bananen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backofen auf 160 °C vorheizen und die Leckerlies ca. 20 Minuten backen, bis diese goldbraun sind.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass die Bananen sehr reif sind. Hunde könnten sonst Durchfall von den Keksen bekommen. Bananen besitzen eine entzündungshemmende Wirkung auf die Magenschleimhaut und die Verdauungsorgane.

## LEBERPLÄTZCHEN

Rezept von Desirée Kurze



### Zutaten:

100 g frische Leber  
(Hühner- oder Rinderleber)  
50 ml Öl  
1 Ei  
120 g Roggenmehl  
120 g zarte Haferflocken



### ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Leber im Mixer fein pürieren. Öl und Ei hinzufügen und alles nochmals durchmischen. In einer Schüssel Mehl und Haferflocken vermengen und die Lebermasse darübergeben.

Alles gut durchkneten. Den Teig aus der Schüssel holen (der Teig ist durch die Leber etwas klebrig), zu einer Kugel formen und gut 10 Minuten ruhen lassen. Die Haferflocken ziehen in der Zeit noch etwas Flüssigkeit, und der Teig lässt sich danach viel besser verarbeiten. Den Teig dann auf dem Blech ca. ½ cm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Bei 180 °C etwa 15–20 Minuten backen.

## RONJAS BESTE THUNFISCHKUCHEN

Rezept von Angelika Reichel

### Zutaten:

300 g Weizen- oder Vollkornmehl  
3 Eier  
2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft  
2 EL Petersilie



### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten, in eine gefettete Kastenform füllen, 30 Minuten bei 170 °C backen, aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden, wieder in die Form zurückgeben und noch mal 20 Minuten backen. Ronja findet's super superlecker!

## KIMMIS GOLDENER KÄSETRAUM

Rezept von Jens Hofmann

### Zutaten:

750 g Vollkornmehl  
125 ml Pflanzenöl  
250 g Käse gerieben  
1 Ei  
250 ml Milch



### ZUBEREITUNG

Zunächst eine Mulde in das Mehl drücken und nach und nach Öl, Ei, Milch und zum Schluss den Käse dazugeben und unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Der Teig sollte etwa 3–4 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchgeknetet werden. Jetzt Teig auf ca. 1 cm Stärke ausrollen, dann in „Häppchen-Größe“ schneiden und auf Backfolie oder ein gefettetes Backblech legen.

Tipp: Ich verwende dafür eine Dauerbackfolie (Teflon). Am witzigsten sind natürlich „Knochen“ – es gibt dafür Ausstechformen in verschiedenen Größen. Backzeit ca. 25 Minuten bei 200 °C (Umluft 180 °C). Die fertigen Hundekuchen (ca. 60 Stück) auf einem Rost auskühlen lassen und bei Raumtemperatur in einem Gefäß mit nicht absolut dicht schließenden Deckel kühl lagern. Ich liebe meine Kimmi – und sie meine gesunden Hundekuchen!

## GEBURTSTAGS-HUNDEKUCHEN

Rezept von Stefanie Günther

### Zutaten:

500 g Rindergehacktes  
2 große Würstchen  
Trockenfutter



### ZUBEREITUNG

Ein ganz leckerer herzhafter und sehr einfacher Hundekuchen zum Brutzeln und Schlemmen: einfach das Gehackte zu einem großen „Ball“ formen, etwas platt drücken und dann ab damit in den Ofen für ca. 20–30 Minuten. Je nachdem, was man für ein Ofen hat, immer mal hinschauen und mit einer Gabel in den Teig piksen, ob alles durch ist. Dann den Geburtstagskuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Die zwei Würstchen einfach oben hineinstecken und mit dem Trockenfutter die Zahl darauflegen. Für den Hund auf jeden Fall lecker, mein Hundekuchen war nicht lange auf der Welt. ;)

# GLÜCKSKEKS-REZEPT

Rezept von Sandra Ziegler



**Zutaten:**  
 10EL Lebensfreude  
 250g Klugheit  
 500g Gesundheit  
 10 Tropfen Humor  
 500 ml Liebe  
 1 Prise Frechheit

**DAS IST ZWAR KEIN KOCHREZEPT,  
 ABER ES IST DAS LEBENSREZEPT  
 FÜR MEINEN HUND COOKIE! ;)**

# FANNYS LIEBLINGSKNOCHEN

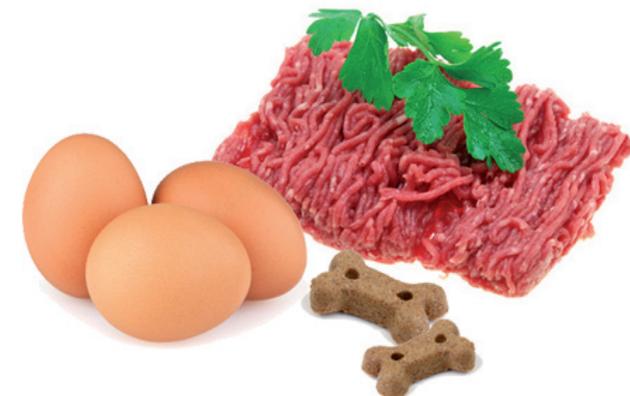
Rezept von Karin und Peter Beck

**Zutaten:**  
 500 g Rinderhack  
 3 Eier  
 750 ml Weizenmehl Type 405  
 250 ml Instant-Haferflocken  
 ca. 250 ml Wasser



## ZUBEREITUNG

Rinderhack und die Eier gründlich durchmischen. In eine große Rührschüssel Mehl und Haferflocken geben, mischen und die Hackfleischmischung unterkneten. Wasser hinzufügen, bis ein klebriger Teig entsteht. Ich forme Knochen daraus. Ist aber Fanny egal – Kreise und Vierecke sind genau so beliebt. Bei 180 °C 60 Minuten backen und auf dem Rost abkühlen lassen.



## HUNDEKUCHEN AUS GETREIDE

Rezept von Yvonne Patrice

### Zutaten:

3 Tassen Weizen- oder Roggenmehl  
 3 Tassen Haferflocken  
 ½ Tasse Weizenkeime  
 6 EL Margarine  
 ¼ Tasse Rübenzucker (Melasse)  
 1 Tasse Milchpulver  
 1 Tasse Wasser



### ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Dann entweder: Bällchen mit einem Löffel formen und flach drücken, anschließend auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Oder: Masse ca. 1 cm dick ausrollen und mit Knochenbackförmchen ausstechen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Bei ca. 175 °C für 60 Minuten backen.

## HONIGKUCHEN-LECKERLI

Rezept von Christel Barna

### Zutaten:

150 g Weizenvollkornmehl  
 200 g Vollkornhafermehl  
 2 EL Honig  
 2 Eier  
 150 ml Milch  
 1 EL Distelöl

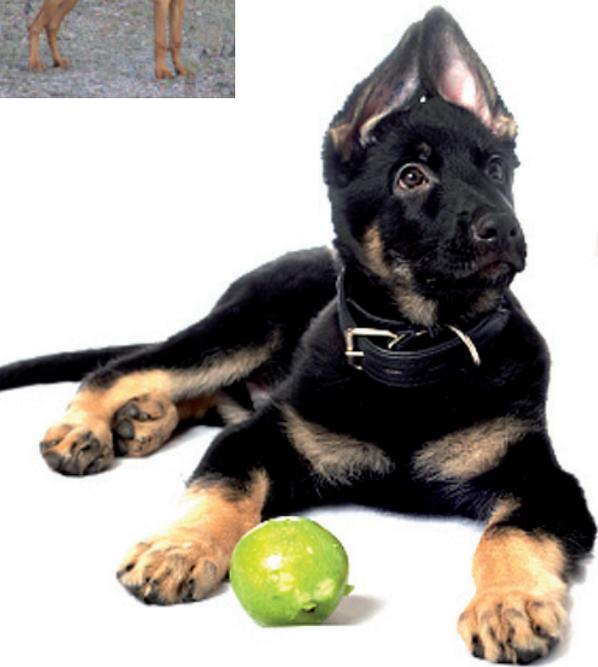


### ZUBEREITUNG

Alles gut vermischen, den Teig formen, dann die Leckerli auf ein Backblech legen und bei 220 °C ca. 10–15 Minuten backen.

## APFEL-BÄCKCHEN

Rezept von Claudia Elze



**Zutaten:**  
 150g Vollkornmehl  
 150g grobe Haferflocken  
 50g Leinsamen  
 1 geraspelter Apfel  
 1 Ei  
 1 EL Honig  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 50ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut vermischen, den Teig formen, dann die Bäckchen auf ein Backblech legen und bei 30 Minuten bei 200 °C backen.

## GEBURTSTAGSKUCHEN

Rezept von Angelika Bonrath

**Zutaten:**  
 1 kg Rinderhack  
 2 Eier  
 1 Prise Meersalz  
 etwas Haferflocken  
 Petersilie, frisch gehackt, gefriergetrocknet  
 oder gefroren  
 Ziegenkäse nach Bedarf  
 3-4 geraspelte Karotten  
 ca. 3 cm Stangensellerie  
 etwas Milch (ich nehme gerne Ziegenmilch,  
 wird vom Hund gut vertragen)



### ZUBEREITUNG

Das Ganze gründlich gemischt in eine Kastenbackform geben und bei Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen (je nach Herd etwas länger), und fertig ist der Geburtstagskuchen, und Kira kann ihre Familie oder ihren Freund einladen.

## SPINAT-SPECK-KEKSE

Rezept von Ivett Pal



**Zutaten:**  
 100 g Tiefkühl-Spinat, fein gehackt  
 50 g kleine Speckwürfel  
 100 g Roggenmehl  
 100 g Dinkelmehl  
 50 g Magermilchpulver  
 1 Ei  
 50 ml Sonnenblumenöl  
 50 ml Fleischbrühe

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Mehlsorten mit den Speckwürfeln und dem Milchpulver mischen. Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Das Sonnenblumenöl mit der Fleischbrühe, dem Spinat und dem ganzen Ei gut verrühren, die Mehlmischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig flach ausrollen, zwei Streifen zu langen Rollen formen und diese 60 Minuten unbedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Teigrollen in ca. ½–1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180°C 15–20 Minuten ausbacken. Tipp: Statt Spinat können auch fein gehackter Löwenzahn, Bärlauch oder fein gehackte Brennnesselblätter verwendet werden.



## WOOFYS

Rezept von Jana Schröcker

**Zutaten:**  
 ½ Tasse Milch  
 1 Ei  
 2 EL Erdnussbutter  
 etwas Wasser  
 1 Prise Salz  
 ¼ Tassen Mehl



### ZUBEREITUNG

Milch, Ei und Wasser mixen. Das Salz und das Mehl unterkneten. Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



# THUNFISCH-TRAUM

Rezept von Christa Detmers



**Zutaten:**  
 2 Dosen Thunfisch in Öl  
 3 Eier  
 etwas frische Petersilie, gehackt  
 Mehl oder Haferflocken  
 nach Bedarf



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen und auf einem Blech mit Backpapier verstreichen. Bei 150 °C 30 Minuten im Backofen backen, in Stücke schneiden und abkühlen lassen.



# SANDY'S KÄSEKNOCHEN

Rezept von Karin Posadowsky

**Zutaten:**  
 750 ml Weizenvollkornmehl  
 125 ml Pflanzenöl  
 250 g Reibkäse  
 1 Ei  
 250 ml Milch  
 Mehl



## ZUBEREITUNG

Eine Mulde ins Mehl drücken, Öl, Käse, Ei und Milch nach und nach unterrühren. Den Teig 3–4 Minuten kneten, auf 12 mm Stärke ausrollen. Mit einer Ausstechform (beispielsweise Knochen) austechen, die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C ca. 25 Minuten backen, auf einem Rost auskühlen lassen. Die Kekse können bei Raumtemperatur in einem Gefäß mit nicht absolut dicht schließendem Deckel gelagert werden.

## MIKROWELLEN-LECKERLI

Rezept von Roland Sehrt



**Zutaten:**  
 2 Würfel Hühnerbrühe  
 250 ml kochendes Wasser  
 500 g Vollkornmehl  
 125 ml Maisgrieß  
 375 g Magermilchpulver  
 250 g Instant-Haferflocken  
 125 ml Pflanzenöl  
 2 Eier

### ZUBEREITUNG

Brühwürfel in dem kochenden Wasser auflösen, abkühlen lassen, alle Zutaten trocken mischen, eine Mulde hineindrücken, Öl, verquirlte Eier und Brühe einrühren. 4–5 Minuten kneten, Teig 6–12 mm ausrollen, mit Ausstechform Kekse ausstechen und in Mikrowelle 5 Minuten bei mittlerer Leistung garen, drehen und noch mal 2–5 Minuten garen, auskühlen lassen und in Plastiktopf im Kühlschrank aufbewahren. Halten leider nicht lange – werden immer sofort gefuttert bei 2 Waus!

## RINDERHUNDEKUCHEN

Rezept von Vaness Weiershäuser



**Zutaten:**  
 500 g Rinderhackfleisch  
 250 g Instant-Haferflocken  
 2 Eier  
 250 ml Wasser  
 750 g Weizenmehl Type 405

### ZUBEREITUNG

Das Rinderhackfleisch mit den Eiern mischen und nach und nach die Instant-Haferflocken dazugeben. Nun das Wasser mit dem Mehl hinzufügen und den Teig gut durchkneten, zum besseren Verarbeiten den Teig in mindestens 2 Teile teilen. Wenn der Teig gleichmäßig geknetet ist, werden nun die Hundekuchen geformt. Sie sind ca. 1 cm dick und 4–5 cm lang. Aus dem Teig lassen sich ca. 23 Hundekuchen formen. Den Backofen auf 180 °C vorwärmen und die Kuchen für 60 Minuten backen. Zum Auskühlen die Hundekuchen auf einen Rost legen.



## LACHS-KEKSE

Rezept von Viola Heiland



**Zutaten:**  
 420 g Weizenvollkornmehl  
 225 g Lachs  
 35 g frische Petersilie  
 2 Eier  
 2 EL Leinöl

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig ca 1 cm dick ausrollen. Kekse ausstechen und auf ein ungefettetes Backblech legen. Die Kekse bei 190 °C (Umluft) 25–30 Minuten backen.



## GEBURTSTAGSTORTE

Rezept von Cordula Stynfalla

**Zutaten:**  
 500 g Rinderhack  
 1 Ei  
 Kräuter nach Wahl, fein gehackt  
 1–2 Möhren, grob gerieben  
 etwas Vollkornmehl  
 1 Prise Salz  
 Dekoration: Cocktailwürstchen



### ZUBEREITUNG

Rinderhack, Ei, Kräuter, Möhren und Salz gut vermengen. So viel Vollkornmehl hinzufügen, bis der Rinderhackfleischteig gut formbar ist. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen. Backzeit Backofen auf 200 °C vorheizen, ca. 30 Minuten backen, erkalten lassen, aus der Form nehmen – die Torte nun mit den Cocktailwürstchen bestücken (als Kerzen).

## EINFACHE LECKERLIS

Rezept von Ute Friedrich



**Zutaten:**  
 200 g Hundeflocken gemahlen  
 6 EL fettarme Milch  
 6 EL Sonnenblumenöl  
 150 g Magerquark  
 1 Eigelb



### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem handfesten Teig verrühren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtem Backblech ca. 40 Minuten bei 150 °C backen. Nach Belieben kann man Käse, Leberwurst oder auch Apfel hinzugeben. Tipp: Sollten keine Hundeflocken vorhanden sein, kann man auch Trockenfutter zerkleinern und verwenden. Wenn der Teig zu klebrig sein sollte, können auch Haferflocken untergearbeitet werden.

## BIRTHDAY CAKE

Rezept von Susanne Lange



**Zutaten:**  
 300–500 g Hundetrockenfutter (je nachdem, wie groß der Kuchen werden soll)  
 2 Becher Hüttenkäse  
 1 Banane (alternativ gekochte Möhre, Apfel)  
 2 Eier  
 3 Scheiben Käse (gibt es auch speziell für Hunde)  
 Leckerchen zur Dekoration (z. B. die Tierkekse aus dem Fressnapf)



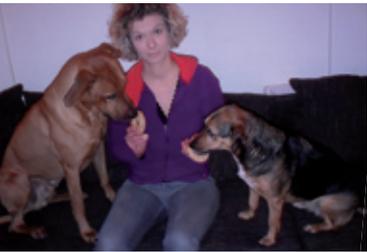
### ZUBEREITUNG

Das Trockenfutter in einer Küchenmaschine mahlen und mit einem Ei vermengen, sodass sich der Teig in eine runde Auflaufform drücken lässt. Den Teig am Rand hochdrücken und dann mit Hüttenkäse füllen, dazwischen die Banane (alternativ die Möhren bzw. den Apfel) verteilen. Als Deckel (später Boden) Hundekexse zermahlen und mit dem zweiten Ei zu einer Masse kneten.

Deckel ausrollen und auf die Füllung legen. Rand und Deckel mit den Fingern verbinden. Bei hoher Temperatur in den Backofen stellen und backen, bis der Keksboden hart geworden ist. Nach Abkühlen den Kuchen stürzen. Nun geht's ans Dekorieren!

## RING-KNACKER (ZAHNPFLEGERINGE)

Rezept von Katja Kisikoff



**Zutaten:**  
 200g Weizenvollkornmehl  
 200g Buchweizenmehl (alternativ Maismehl)  
 100g Hüttenkäse  
 2 Eier  
 1 Tasse Wasser  
 ½ Tasse Sesam oder gehackte Nüsse

### ZUBEREITUNG

Die Mehlsorten mischen. Den Hüttenkäse mit den Eiern verrühren. Abwechselnd Mehl und Wasser zu dem Hüttenkäse und den Eiern geben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in eine Folie gewickelt ca. 20 Minuten kühl stellen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Mit einem Bierkrug aus dem Teig möglichst viele Kreise ausstechen.

Mit einem Sektglas mittig aus diesen Kreisen erneut Kreise ausstechen und die inneren Kreise herausnehmen. Die so entstandenen Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Ringe mit ein wenig Sesam oder Nüssen bestreuen und andrücken. Die herausgenommenen Kreise erneut verkneten und die einzelnen Schritte wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Die Ringe bei auf 180 °C vorgeheiztem Backofen bzw. bei 160 °C Umluft ca. 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Ofen ausschalten und die Ringe zum Aushärten im Ofen abkühlen lassen. Die Ring-Knacker trocken und kühl lagern. 3 Wochen haltbar. Aufbewahrungstipp: In einem alten Kissenbezug oder in einer Jutetasche in den Keller hängen.

## LACHSKEKSE

Rezept von Susanne Schäfer

**Zutaten:**  
 150g Graved Lachs  
 1 EL Öl  
 175g Dinkelmehl  
 25g Weizenmehl  
 1 Ei  
 100 ml Wasser



### ZUBEREITUNG

Lachs pürieren, dann mit dem Mehl, Öl, Ei und Wasser zu einem festen Teig kneten. Kleine Häufchen mit dem Löffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen, nochmals 5 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen aushärten lassen. Circa 3 Wochen haltbar.



## IMPRESSUM

Wir übernehmen keine Haftung für die eingesandten Fotos und Rezepte der Fressnapf-Community-Mitglieder. Mit dem Zusenden der Rezepte und Fotos haben sich die Community-Mitglieder mit einer kostenlosen Veröffentlichung in diesem Kochbuch sowie auf [www.fressnapf.de](http://www.fressnapf.de) einverstanden erklärt.

### Umschlaggestaltung und Satz:

Juliane Lamprecht

### Tierärztliche Beratung:

Dr. Lioba Schaetz

### Fotos:

DeeM (S.2), frauunhold (S. 3), aw-tierfotos.de (S. 6, 12, 22, 26, 32), kyoshino (S. 6–55), Susan Schmitz (S. 7, S. 52), Floortje (S. 8, 20, 26, 42), Clement Lelievre (S. 9, 53), Mehmet Salih Guler (S. 9, 16), funkybg (S. 10), spetnitskaya nadya (S. 10, 18), Alena Dvorakova (S. 14), Ermin Gutenberger (S. 14), Eric Kievit (S. 15), Jani Bryson (S. 15), Bob Drapella (S. 16), Tommy Maenhout (S. 17), Valentyn Volkov (S. 18), Anton Ignatenco (S. 18, 23), Nell Redmond Katrina Brown (S. 21), (S. 23), Matthew Cole (S. 23), Dean Turner (S. 25), Kevin Klöpfer (S. 27), silencefoto (S. 28), Richard Oechsner (S. 29, S. 53), Evgeny Rannev (S. 30), Anna Kucherova (S. 31), Martti Salmela (S. 33), Debbi Smirnoff (S.34), José Carlos Pires Pereira (S. 35), Eric Isselée (S. 35), Lucky Dragon (S. 37), abcmedia (S. 37), Svetlana Kuznetsova (S. 37), Studio-Annika (S. 38), Vitalina Rybakova (S. 38), stocksnapper (S. 39), Svetlana Gladkova (S. 40), Thomas Dickson (S. 43), Adam Smigielski (S. 44), Yasonya (S. 44), , JoeLena (S. 44), Joe Potato Photo (S. 45), Ivonne Wierink van Wetten (S. 47), ac\_bnphotos, (S. 48), HLPphoto (S. 50), Eugen Wais (S. 51), Viorel Sima (S. 51), Nikola Bilic (S. 55)

### Lektorat:

WupperManufaktur – Angelika Glock

© 2012 FRESSNAPF Tiernahrungs GmbH

Westpreußenstraße 32–38

D-47809 Krefeld

E-Mail: [info@fressnapf.com](mailto:info@fressnapf.com)

Tel: 01801/990990

(3,9 Cent/Minute aus dem deutschen Festnetz, aus den Mobilfunknetzen höchstens 42 Cent/Minute, abweichende Preise aus dem Ausland.)

Sitz der Gesellschaft: Krefeld

Geschäftsführer: Torsten Toeller, Alfred Glander, Johannes Croé, Marc Lukies,

Martin Luntscher, Stephan Tendam

Amtsgericht Krefeld HRB 5030

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz:

DE 120591970

