



Martina Schöps

Meine Kekse!

Rezepte für gesunde, allergenfreie Hundebelohnungen

Kynos
Das besondere
HundeBuch

DER HUND Club bedankt sich sehr herzlich beim **KYNOS VERLAG** für die Bereitstellung nachfolgender PDFs.

Alle Rezepte und Fotos sind Auszüge aus dem Buch:
„Meine Kekse! Rezepte für gesunde, allergenfreie Hundebelohnungen“ von Martina Schöps,
104 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-942335-03-4, EUR (D) 14,95, erschienen im
KYNOS VERLAG Dr. Dieter Fleig GmbH, Nerdlen/Daum, zu bestellen unter:

www.kynos-verlag.de



Bananenkekse

Zutaten:

1 sehr reife Banane
250 gr Roggenmehl
150 gr Buchweizenmehl
1 - 2 Eier, je nach Größe
50 gr Butter
200 ml warmes Wasser
5 gr Carob

Backzeit: 40 Minuten im vorgeheizten Backofen

Temperatur: Heißluft 150 °C, Ober- und Unterhitze 170 °C

Zubereitung:

Die Banane auf einem Teller mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken. Roggen-, Buchweizenmehl, Banane, Eier, Butter, Carob und Wasser in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Den Teig nicht zu fest halten, evtl. noch etwas Wasser zufügen.

Den Teig in Klarsichtfolie verpacken und 30 Minuten ruhen lassen.

Zunächst eine Rolle aus dem Teig formen, mit einem Messer Scheiben abschneiden. Aus den Scheiben kleine Bananen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen, danach im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür eine Stunde aushärten lassen.

Ergibt ca. 450 gr Bananenkekse.

Carob

Carob wird aus der Frucht des Johannisbrotbaums gewonnen, hat eine natürliche Süße und erinnert an den Geschmack von Kakao. Für Hunde ist es jedoch ungefährlich, da es weder Koffein noch Theobromin enthält. Es sollte jedoch nicht überdosiert werden.

Carob bekommen Sie im Reformhaus oder im Bioladen.



Mais-Reis-Cracker

Glutenfrei

Zutaten:

225 gr Maismehl
125 gr Reismehl
125 gr Hühnerfleisch,
z. B. Hähnchenbrustfilet
50 ml Öl, Raps- oder Distelöl
125 ml Brühe oder Wasser

Backzeit: 30 - 40 Minuten im
vorgeheizten Backofen

Temperatur: Heißluft 160 °C,
Ober- und Unterhitze 180 °C

Zubereitung:

Das Hühnerfleisch ohne Knochen waschen und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden und im Mixer der Küchenmaschine zu einem feinen Brei pürieren.

Maismehl, Reismehl, Fleisch, Öl und Brühe in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten ruhen lassen.

Auf der Arbeitsplatte sehr vorsichtig auf 4 mm Dicke ausrollen und in 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Dies ist nicht so einfach wie bei anderen Teigen, da dieser Teig glutenfrei ist und somit keinen Mehlkleber beinhaltet.

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Ausrollen haben, so formen Sie aus dem Teig einfach erbsengroße Bällchen.

Die Kekse oder Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen. Im abgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür noch eine Stunde aushärten lassen.

Ergibt ca. 400 gr Mais-Reis-Cracker.

Tipp

Sollte Ihr Hund kein Hühnerfleisch vertragen, kann man dieses durch jede andere Sorte Fleisch oder Fisch ersetzen. Wichtig ist nur, dass das Fleisch bzw. der Fisch immer ohne Knochen oder Gräten und als Püree oder Hackfleisch verarbeitet wird.



Hirse-Kekse

Glutenfrei

Zutaten:

150 gr Braunhirse
100 gr Kartoffelmehl
150 gr Thunfisch in Öl
3 gr getrocknete Petersilie
1 Ei
50 ml Brühe oder Wasser
etwas Sesam

Backzeit: 40 Minuten im vorgeheizten Backofen

Temperatur: Heißluft 160 °C, Ober- und Unterhitze 180 °C

Zubereitung:

Braunhirse, Kartoffelmehl, Thunfisch mit Öl, Petersilie, Ei und Brühe in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

Der Teig wird aufgrund des fehlenden Mehlklebers recht weich bleiben.

Mit leicht feuchten Händen aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese dann in dem Sesam wälzen. Anschließend die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Sollten die Kekse nach der angegebenen Backzeit in der Mitte noch etwas feucht sein, nochmal weitere 10 Minuten backen. Danach im abgeschalteten Ofen noch eine Stunde bei leicht geöffneter Tür aushärten lassen.

Ergibt ca. 330 gr Hirse-Kekse.



Weihnachtsgebäck

Duftet herrlich nach Zimt, da kann kaum eine Fellnase widerstehen!

Zutaten:

350 gr Dinkelvollkornmehl
100 gr Haferflocken
50 gr weiche Butter oder
Margarine
100 ml Milch
75 ml Wasser
1 Ei
eine Prise Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf ca. 4 mm Dicke ausrollen und mit Weihnachtsmotiven ausstechen. Mit einer Gabel kleine Löcher in die Kekse stechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend noch eine Stunde im abgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür aushärten lassen.

Backzeit: 30 Minuten im vorgeheizten Backofen

Temperatur: Heißluft 160 °C,
Ober- und Unterhitze 180 °C

Ergibt ca. 460 gr Weihnachtsgebäck.

Tipp

Sie können aus diesem Rezept auch Weihnachtsbaumschmuck herstellen. Dafür den Teig etwas dicker, auf ca. 5 mm ausrollen und große Kekse wie z.B. Tannenbäume oder Sterne ausstechen. Mit einer Stricknadel im oberen Teil des Kekses ein größeres Loch stechen, hier wird später ein Geschenkband durchgezogen, damit man die Kekse an den Weihnachtsbaum hängen kann. Die Kekse sehr gut mit einer Gabel einstechen, ansonsten besteht die Gefahr der Blasenbildung beim Backen. Im vorgeheizten Ofen mindestens 40 Minuten backen, sollten sie nach der Backzeit noch nicht gar sein, weitere 10 Minuten backen und im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür eine Stunde aushärten lassen.

Wenn die Kekse erkaltet sind, durch das Loch ein Geschenkband ziehen und die Kekse in den Weihnachtsbaum hängen.

Schön verpackt auch ein ideales kleines Geschenk!



Geburtstagstorte

Heute ist Geburtstag! Also, Torte backen, Freunde einladen und feiern, feiern, feiern. Diese Torte reicht für mindestens acht bis zehn Hunde, je nach Größe.

Zutaten:

(für eine Springform von
26 cm Durchmesser)
400 gr Dinkelvollkornmehl
200 gr Puten- oder
Hähnchenleber
100 gr Hähnchenbrust
150 gr Haferflocken
5 Eier
250 gr Butter
etwas Möhrensaft
20 gr Weinsteinbackpulver

Backzeit: 40 - 50 Minuten im
vorgeheizten Backofen

Temperatur: Heißluft 160 °C,
Ober- und Unterhitze 180 °C

Zubereitung:

Leber und Hähnchenfleisch waschen und im Mixer der Küchenmaschine fein pürieren.

Butter schaumig schlagen und die Eier unterarbeiten. Leber und Hähnchenfleisch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und anschließend immer abwechselnd Mehl und Möhrensaft unterrühren.

Es soll eine weiche, zähflüssige Masse entstehen. Ist sie zu weich, noch etwas Mehl unterrühren, wenn sie zu fest ist, mit etwas Möhrensaft oder Milch verdünnen.

Die Springform gut einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.

40 - 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach 40 Minuten mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Torte fertig gebacken ist. Stechen Sie mit dem Zahnstocher in die Mitte der Torte, bleiben beim Herausziehen keine Teigreste mehr am Zahnstocher hängen, ist die Torte fertig. Wenn noch Teigreste an dem Zahnstocher anhaften, weitere 10 Minuten backen und diesen Vorgang wiederholen.

Nachdem die Torte ausgekühlt ist, wird sie noch schön dekoriert, z. B. mit Putenbällchen, Dinkel-Kartoffel-Herzen, Bananenkeksen oder Frischkäsebällchen. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Als »Kleber« für die Dekoration kann man etwas Frischkäse nehmen.

Tipp

Die Torte kann gut vorbereitet werden. Im Kühlschrank lagern und vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur bringen. Die Torte hält sich im Kühlschrank 2 - 3 Tage.

Über die Autorin

Martina Schöps lebt mit ihrem Mann, dem Eorüden Watson und den zwei Katzen Tom und Jerry im Rheinland. Die ausgebildete Konditorin hat nach jahrelanger Tätigkeit in der gehobenen Gastronomie und einer weiteren Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau ihr eigenes Unternehmen gegründet. Die Idee, gesunde Leckerlis für Hunde und Katzen herzustellen, lieferte die Familienhündin Lotte. Lotte ist ein Labrador-Bordercollie-Mischling und reagiert sehr empfindlich auf künstliche Zusatzstoffe. Als die Autorin begann, für Lotte gesunde Leckerlis selber zu backen, besserte sich auch der Zustand des Hundes. Aufgrund zahlreicher Nachfragen anderer Hundebesitzer nach diesen Leckerlis wurde nach und nach ein kleines Unternehmen aus dieser Idee.

Martina Schöps ist seit 2006 Inhaberin der Firma Schöps-Feinkost für Hunde und Katzen.

Aufgrund ihrer Ausbildung und mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Tierhaltung fällt es der Autorin nicht schwer, immer wieder neue, schmackhafte und gesunde Leckerlis und Rezepte zu erstellen.

Adressen:

www.schoeps-feinkost.de Homepage der Autorin

www.hundefotografie-mit-herz.de Homepage der Fotografin

