

Rezepte für Hundekekse (auch ohne Getreide und vegane)

Welche Zutaten eignen sich zum Hundekekse selber machen?

Erlaubt ist, was schmeckt – und was gesund ist. Dies bedeutet, dass für Hundekekse all jene Zutaten verwendet werden dürfen, die der Vierbeiner mag, und vor allem verträgt. Liegen Allergien, Nahrungsunverträglichkeiten oder sonstige gesundheitliche Einschränkungen vor, sollte die Zutatenliste zum Hundekekse selber machen zunächst mit dem Tierarzt besprochen werden. Ansonsten können folgende Zutaten verarbeitet werden:

- Eier
- Fleisch
- Fisch
- Gemüse (Ausnahmen siehe unten)
- Getreide
- Mehl
- Milch
- Nüsse
- Obst (Ausnahmen siehe unten)

Und welche eher nicht?

Es gibt einige Komponente, die grundsätzlich nicht auf den Speiseplan von Hunden gehören, da sie toxisch wirken. Der Verzehr kann zu Erbrechen, Durchfall sowie Schleimhautentzündungen führen. Demzufolge haben diese Zutaten nichts in den Näpfen oder Keksen von Hunden zu suchen:

- Auberginen
- Avocado
- Gewürze
- Knoblauch
- Rosinen
- Schokolade
- Tomaten
- Weintrauben

- Zucker
- Zwiebeln

So lagere ich selbstgebackene Hundekkekse richtig

Nach Beendigung des Backvorgangs sollten die Plätzchen noch im Backofen verbleiben, wobei die Ofentür etwas geöffnet sein sollte. So können die Hundekkekse noch gut nachtrocknen. Dies ist sinnvoll, da sie **umso länger haltbar sind, je trockener sie sind**.

Wenn in den Hundekeksen Fleisch enthalten ist, so müssen sie zwingend im Kühlschrank gelagert werden. Sind die Snacks jedoch fleischlos oder handelt es sich dabei um Vollkornprodukte, so kommen sie in einen Pappkarton, eine Blechdose oder ein anderes, **nicht luftdichtes Gefäß** an einen kühlen Ort. Keinesfalls dürfen sie luftdicht gelagert werden, da dies zu Schimmelbildung führt.

Haltbarkeit

Wie lange selbstgebackene Hundekkekse haltbar sind, hängt von den verwendeten Zutaten ab:

- **Fleisch-Snacks** sollten nur **wenige Tage** aufbewahrt werden
- Leckerlis ohne Fleisch sowie Vollkornsnacks halten sich zwei bis drei Wochen
- Im Tiefkühlschrank können die Hundekkekse mehrere Monate lang lagern, allerdings kann dies zu Lasten des Geschmacks gehen

Leberwurst-Kekse

Der Klassiker schlechthin sind Leckerlis mit Leberwurst:

- 500 g Haferflocken (grob oder fein oder gemischt)
- 300 g Hüttenkäse
- 250 g Leberwurst (grob oder fein)
- 100 ml Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 1 Ei

Sämtliche Zutaten miteinander verkneten, bis ein **fester Teig** entstanden ist. Dieser wird zunächst für eine Stunde in den Kühlschrank gestellt, danach 1 cm dick ausgerollt. Mit Plätzchenausstechern werden nun die Hundekkekse in gewünschten Formen und Größen ausgestochen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben. Das Blech in den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200° C die Plätzchen etwa 30 Minuten

backen. Nach 25 Minuten Bräunungsgrad kontrollieren, da diese Zeit bei kleinen Keksen häufig schon ausreichend ist.

Karotten-Kekse

- 4 Karotten
- 50 ml Olivenöl oder Rapsöl
- 160 g Vollkornmehl
- 40 ml Wasser

Karotten fein raspeln und mit den anderen Zutaten vermischen. Aus dem Teig Kugeln oder Stäbchen formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180° C 20-25 Minuten backen.

Kräuter-Kekse

Leckere, **gesunde Hundekekse** kann man mit verschiedenen Kräutern selber machen – hierbei kommt es auf den individuellen Geschmack des Vierbeiners an.

- Eine Dose pürierte oder stückige Tomaten
- 2 Esslöffel getrocknete Kräuter
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Haferflocken

Die Zutaten werden so miteinander vermischt, dass ein fester Teig entsteht. Wie viele Haferflocken benötigt werden, lässt sich nicht pauschal sagen. Aus dem Teig werden Kekse in der gewünschten Form hergestellt. Diese kommen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech für etwa 45 Minuten bei 100° C (Umluft) in den Backofen. Anschließend dort bei geöffneter Backofentür auskühlen lassen.

Getreidefreie-Kekse

Reisplätzchen sind eine wunderbare Alternative für all jene Vierbeiner, die sich **glutenfrei** oder -arm ernähren sollen:

- 200 g Reismehl
- 100 ml Wasser
- 50 g gehackte oder gemahlene Nüsse

- 1 Ei
- Jeweils ein Esslöffel Honig und Olivenöl

Sämtliche Zutaten miteinander vermischen, bis ein glatter, fester Teig entstanden ist. Diesen ausrollen und mit Förmchen Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 170° C (Umluft) etwa 20 Minuten backen.

Käselcracker

Manche Hunde lieben Käse; sie werden dahinschmelzen, wenn ihnen selbstgebackene Käsecracker angeboten werden.

- 100 g Hüttenkäse
- 100 g geriebener Käse
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Knäckebrot
- 1 Esslöffel Öl

Knäckebrot zunächst zerbröseln, danach sämtliche Zutaten zusammen in einer Schüssel vermischen. Ist dies geschehen, wird der Teig zu **kleinen Kugeln oder Stäbchen** geformt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben. Bei 180° C müssen die Käsecracker 25 Minuten backen.

Vegane-Kekse

- 1 Banane
- Ein Esslöffel Chiasamen
- 3 Esslöffel kaltes Wasser
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Vollkornmehl

Chiasamen in dem Wasser aufquellen lassen. Karotte reiben, Banane zerdrücken und sämtliche Zutaten gut vermischen. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, muss noch etwas Mehl hinzugefügt werden. Danach werden die Plätzchen ausgestochen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben und bei 180° C 20-25 Minuten gebacken.

