

Hundekekse leicht gemacht.

1. Magerquark-Röllchen

- 200 gr Haferflocken
- 150 gr Magerquark oder körnigen Frischkäse
- 1 Eigelb
- 3 El Milch
- 3 El Oliven- oder Sonnenblumenöl



Alle Zutaten mit dem Knethaken verrühren und aus dem Teig fingerlange Röllchen formen. Dann auf einem Backblech im Ofen bei 150°C ca. 20-25 Minuten backen und gut auskühlen lassen. Die Röllchen sind perfekt als Belohnung zwischendurch oder auch als Geschenk für anderen Hunde. Außerdem sind diese Hundekekse auch für den menschlichen Verzehr geeignet.

2. Hackfleischkekse mit Roggenmehl

- 100g Rindertartar
- 200g Roggenmehl
- 50g Haferflocken fein
- 1 Ei
- 50ml Bio-Fleischbrühe (ohne Glutamat und Hefe)



Backofen vorheizen auf 160 Grad (Umluft). Alle Zutaten bis auf die Fleischbrühe in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermengen. Die Fleischbrühe schrittweise dazu geben und weiter rühren, bis eine homogene Masse entsteht, die sich anschließend mit den Händen kneten und ausrollen lässt. Mit kleinen Förmchen Hunde oder andere Formen nach Wahl ausstechen. Alternativ könnt ihr den Teig auch auf dem Backblech ausrollen und mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in kleine Quadrate schneiden. Nun müssen die Kekse für ca. 15-20 Minuten gebacken werden.

3. Hundekekse mit Thunfisch / Leberwurst

- ¼ Tasse Vollkornmehl
- ½ Tasse kernige Haferflocken
- ½ Dose Thunfisch oder Leberwurst nach belieben



Alle Zutaten werden miteinander vermengt. Sollte der Teig zu nass sein, einfach mit etwas Mehl dicker machen. Sollte der Teig zu trocken werden, könnt ihr den Teig mit etwas Wasser strecken. Am Ende solltet ihr eine Masse erhalten, die nicht zu klebrig ist und sich gut ausrollen lässt. Den Teig könnt ihr entweder mit Förmchen ausstechen oder ihr legt den Teig im Ganzen auf das Backblech und schneidet ihn mit einem Pizzaschneider oder scharfen Messer in gleich große Stücke. Alternativ könnt ihr den Teig auch zu kleinen Kugeln verarbeiten und diese als „Hunde-Pralinen“ verschenken. Gebacken werden diese leckeren Kekse bei 180 Grad für 20 Minuten (je nachdem, wie trocken ihr sie haben möchtet).

4. Knusperkekse mit Apfel

- 1 Apfel (ca. 90 gr, oder andere Früchte/Gemüse)
- 150 gr Mehl
- 75 gr Haferflocken
- 1 El Sonnenblumenöl



Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel grob raspeln. Nun den geraspelten Apfel mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken verrühren. Dann 40 ml Wasser dazugeben und weiter rühren.

Der Teig wird auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Dann könnt ihr kleine Kekse ausstechen oder mit dem Pizzaroller in kleine Quadrate schneiden. Die Kekse aufs Backblech legen und bei 180°C ca. 30-35 min backen und gut auskühlen lassen.

5. Schmackhafte Petersilie – Käse – Hundekekse

Petersilie und Käse? Hört sich nach Gourmet-Hundekexen an und genau so ist es auch. Diese Kekse riechen wahnsinnig lecker und fast möchte man selber zu greifen. Mit hübschen Keksausstechern liebevoll in Szene gesetzt, wird aus diesem Rezept ein tolles Mitbringsel für andere Hunde.

- 120 g Maismehl
- 80 g Dinkelmehl
- 1 TL gekörnte Brühe (möglichst salzfrei und ohne Zusatzstoffe)
- 1 TL kleingeschnittene Petersilie (frisch oder getrocknet)
- 70 g geriebenen Käse (Gouda, Emmentaler...)
- 1 EL Olivenöl



Die Brühe in 60 ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einer großen Schüssel alle anderen Zutaten miteinander vermischen und gut durchkneten. Dann die Brühe hinzufügen und noch einmal 4 Minuten mit dem Handrührgerät durchkneten, bis der Teig eine homogene Masse ergibt. Der Teig kann dann auf der Arbeitsfläche ausgerollt und ausgestochen werden. Die Hundekexen werden 30 -35 Minuten gebacken.

6. Bananen-Mandel-Crunchies

Bananen und Mandel – die Kombination klingt doch schon super, oder? Diese Leckerchen sind schön knackig und besonders gut geeignet für Hunde, die gerne knuspern.

- 1 zermatschte Banane
- 150 gr Weizenmehl
- 50 gr Haferflocken
- 30 gr gehackte Mandeln
- 1/2 Tl Backpulver



Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken gut verrühren. Dann 90 ml Wasser zugeben und weiter rühren, bis sich der Teig gut vermengt.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit kleinen Förmchen ausstechen. Die Hundekexse im Ofen bei 180°C für 20-25 min fertig backen. Diese Hundekexse könnt ihr gerne extra groß machen und eurem Hund als kleines „Betthupferl“ geben.

7. Einfache Hundekexse für faule Menschen

Das einfachste Hundekexse – Rezept der Welt besteht aus ganzen 2 Zutaten: Babygläschen und Mehl. Glaubt ihr nicht? Dann probiert es mal aus! Diese Kekse sind schnell gemacht für das Training und das Tollste: Die Größe bestimmt ihr selber!

- Babygläschen mit Obst oder Gemüse
- 1 Tasse Vollkornmehl



Das Vollkornmehl kommt in eine Schüssel. Nun rührt ihr so lange das Babygläschen unter, bis ihr eine homogene Masse habt. Diese könnt ihr ausstechen oder direkt auf das Backblech geben und mit einem scharfen Messer / Pizzaschneider in Trainingsleckerlis schneiden. Die Hundekexse werden bei 180°C ca. 25 Minuten gebacken.

8. Feine Kugeln

Kartoffeln, Schinken und Spinat – was sich nach einem schönen Menschen – Menü anhört, ist ein ganz besonderes Leckerli für den Hund. Dieses Rezept ist etwas aufwändiger in der Herstellung, aber es lohnt sich!

- 150 g Kartoffeln
- 150 g Mehl (Weizen- oder Vollkorn)
- 100 g Haferflocken
- 30 g Spinat (frisch oder aufgetaut)
- 50 g Schinkenwürfel (Kochschinken, Rohschinken o. Fleischwurst)
- 1 EL frische Kräuter



Zunächst einmal werden die Kartoffeln gekocht, bis sie gar sind. Ihr könnt eine ganz kleine Prise Salz dazu geben, je nachdem, für welchen Schinken ihr euch entscheidet. Solltet ihr Rohschinken nehmen, verzichtet bei den Kartoffeln auf das Salz. Nach der Garzeit werden die Kartoffeln fein gestampft. Lasst die Masse etwas abkühlen. Nun mischt ihr das Mehl und die Haferflocken unter den Teig und knetet alles zu einem Teig zusammen. Jetzt könnt ihr die anderen Zutaten unter den Teig mischen: Spinat, Schinken und die frischen Kräuter.

Diese Hundekexse sehen besonders schön aus, wenn ihr sie zu kleinen Kugeln rollt. Achtet darauf, dass sie ungefähr gleich groß sind, damit sie gleichzeitig gar werden. Im Backofen bei 170°C ca. 30 Minuten backen, danach auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

9. Für Mensch und Hund: Erdnuss – Bananen – Kekse

Kommen wir zu meinen ungeschlagenen Lieblingsrezept. Diese Kekse riechen so herrlich gut und Moe muss sie leider immer mit mir teilen!

- 100 g Erdnussbutter (salz- und zuckerfrei)
- 150 g Banane oder Apfel
- 300 g Vollkornmehl
- 75 g Haferflocken
- 2 EL Olivenöl
- optional für mehr Crunch: 25 g ungesalzene Erdnüsse



Der Backofen wird auf 200°C vorgeheizt. Dann die trockenen Zutaten miteinander vermischen, Banane schälen und pürieren. Die Banane mit der Erdnussbutter und dem Öl unter das Mehl und die Haferflocken mischen und ordentlich verkneten. Optional könnt ihr nun die Erdnüsse mit unterheben.

Den Teig könnt ihr wieder ausrollen und in lustigen Formen ausstechen oder eben nur klein schneiden. Auch kleine Kügelchen könnt ihr formen, je nachdem, was ihr gerne hättet und was die „perfekte Maulgröße“ hat. Die Kekse werden nun bei 180°C 20 Minuten gebacken, bis sie schön fest sind.

10. Sleep well: Gemüse Kartoffel Betthupferl ohne Getreide

Ob unsere Vierbeiner nach dem Genuss dieser Kekse wirklich einen besseren Schlaf haben, kann ich nicht beschwören. Auf jeden Fall aber werden sie diese Leckerei lieben! Und das Beste: Die Sleep Well Hundekexse sind getreidefrei – für die Allergiker unter den Vierbeinern.

- 1 mittelgroße Karotte
- 1/4 Zucchini
- 1 Rote Beete (gekocht)
- 6 kleine Kartoffeln
- 100 g Polenta
- 30 ml Bio-Gemüsebrühe (ohne Zusätze wie Glutamat oder Hefe)



Der Backofen wird auf 160 Grad vorgeheizt (Umluft). Nun werden die Kartoffeln gekocht und geschält. Die Kartoffeln, Karotte, Zucchini und rote Beete werden nun fein geraspelt und miteinander vermengt.

Dann die Polenta hinzugeben und erneut vermengen. Nun könnt ihr Silikonförmchen nach Wahl mit der Masse füllen (hier bieten sich z.B. kleine Pralinenförmchen an) oder ihr setzt kleine Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Die Kekse werden nun für 55 – 60 Minuten gebacken, bis sie schön fest und nicht mehr feucht sind.

Viel Spaß beim Backen und Naschen!!!

Eure Hundefreunde vom Fuchsbau