

*Kleine Rezeptsammlung
für Ihre
renkii | pets
Backmatte*



renkii | pets

Inhaltsverzeichnis

<u>Die Vorteile von Backmatten Leckerli</u>	2
<u>Silikonformen und Backmatten</u>	2
<u>Was du brauchst, um selbst Backmatten Leckerli zu machen</u>	3
<u>Backmatten Leckerli los!</u>	3
<u>Das erste Rezept als Beispiel</u>	4
<u>Rezept: Thunfisch, Quark und Ei</u>	6
<u>Vitalmenü, Ei</u>	7
<u>Parmesan-Kekse ohne Getreide</u>	8
<u>Würstchen Kekse</u>	9

Die Vorteile von Backmatten Leckerli



Backmatten Leckerli sind einfacher und schneller herzustellen als normale Hundekkeksteige.

Die Vorteile von selbstgebackenen Silikonmatten Hundekeks liegen auf der Hand:

- **Klein.**
Perfekte Belohnungshappen sind schnell verputzt, so dass der Hund rasch wieder bei der Sache ist, dem Lernen nämlich. Die richtige Größe mit vernünftigen Inhaltsstoffen im Handel zu finden, ist oft schwer.
- **Selbstbestimmt.**
Man kann Menge und Zutaten selbst bestimmen, was besonders HalterInnen von Allergikern und Hunden mit Unverträglichkeiten das Belohnen im Training erheblich erleichtern kann, indem wieder mehr Optionen in den Beutel kommen können.
- **Lecker für alle!**
Bäckt man in Lebensmittelqualität, können zudem auch Menschen mitnaschen.
- **Zeitsparend.**
Was bisher allerdings so manch eine_n vom Selberbacken abhielt, war der Arbeitsaufwand. Dafür gibt es nun keine Ausreden mehr - flüssige Teige sind beim Backen mit Silikonmatten sogar erwünscht und damit fällt die zeitintensive Keks-Formung oder -Ausstechung weg. Die Teige sind meist in unter 15 Minuten zubereitet und auch das „Backen“ dauert nicht lange.
- **Kostensparend.**
Das Beste? Selbstgebackene Hundeleckerli lassen nicht nur Hundeherzen höher schlagen, sondern sind auch eine ordentliche Entlastung für die Geldbörse!

Silikonformen und Backmatten

Grundsätzlich könnt ihr eure Backmatten Leckerli mit verschiedensten Matten oder Formen aus Silikon herstellen. Dies können Eiswürfel-, Keks- oder Pralinenformen sein

oder Silikonmatten, die eigentlich dafür gedacht waren, beim Braten Fett und Flüssigkeit aufzufangen. Solche Backmatten gibt es beispielsweise mit runden oder pyramidenförmigen Einkerbungen, der Unterschied liegt lediglich in der Form. Zwischen 8 und 30 Euro kosten solche Backmatten, bei den unterschiedlichen Silikonformen für Eiswürfel oder Kekse reicht die Spanne von ca. 5 Euro aufwärts, je nach Motiv und Anbieter. Wie du am Titelbild sehen kannst, habe ich mich für Herzchen, Bärchen und die Pyramidenmatte entschieden, um erste Experimente zu starten. Erworben habe ich meine Silikonformen über die Internetplattform meines Vertrauens mit Schnell-Zustellung, allerdings solltet ihr auch im Handel fündig werden können.

Bevor man die Silikonprodukte jedoch zum Backen von Hunde- oder Menschenleckerlis verwendet, sollte man sie im Backrohr bei 200° für einige Stunden „ausdampfen“ lassen, damit keine Weichmacher oder Plastikgase die Leckerbissen kontaminieren.

Was du brauchst, um selbst Backmatten Leckerli zu machen

Um selbst Hundeleckerli mit Silikonmatten oder -formen herzustellen, brauchst du:

- Rezept(e) + Zutaten
- eine große Schüssel für die Teigzubereitung
- evtl. Messer und Schneidbrett
- Püriermöglichkeit (Küchenmaschine oder Pürierstab)
- 1 L Messbecher mit Schnabel (finde ich sehr praktisch zum Gießen des Teiges)
- Silikon-Matte(n) oder -Form(en)
- Teigkarte
- Kreativität

Backmatten Leckerli los!



Backmatten Leckerli Teig sollte flüssig wie Pfannkuchenteig sein.

Die Rezepte basieren meist auf Ei und püriertem Obst, Gemüse oder Fleisch, wobei auch Käse zum Einsatz kommt. Ob man mit Mehl und wenn ja mit welchem, arbeiten möchte, bleibt einem selbst überlassen, im Netz finden sich auch etliche Varianten, die ohne auskommen. Wie bereits erwähnt, sollte der Teig recht flüssig sein - ein

guter Richtwert ist die Konsistenz von Pfannkuchenteig.

Ich leere den fertigen Teig immer von der Schüssel in den 1 L Messbecher mit Schnabel um, da er sich von dort leichter ausgießen und weiterverarbeiten lässt. Um etwaige Luftblasen loszuwerden, rührt ihr den Teig entweder nochmals langsam um und/oder ihr klopft mit dem Messbecher ein paar Mal auf die Küchenplatte.

Als nächstes platziert ihr eure Backmatte oder Silikonformen auf dem Blech. Den Teig leert ihr anschließend einfach auf die Matte oder Silikonform und verteilt ihn mit der flachen Seite der Teigkarte so, dass die Löcher/Formen alle schön ausgefüllt sind, aber kaum bis keine Teigrückstände auf der Form sind - sonst gibt das später zusammenklebende Leckerlis und/oder unschöne Ränder. Überschüssigen Teig kannst du einfach mit der Teigkarte auf Küchenrolle oder einen Unterteller abstreichen.

(Anm.: Wem es bei gehetzten Backversuchen dennoch passiert, dass die fertigen Backmatten Leckerli Ränder haben, die dann womöglich unnötige Brösel im Kekbeutel hinterlassen, kann sie einfach in ein Sieb werfen. Durch kurze Siebbewegungen stoßen sich die unschönen Ränder meist ab, so dass man trotz „unsauberem“ Abstreichens des Teigs noch schöne Kekse bekommt.)

Backmatten Leckerli haben in der Regel eine Backzeit von 20-30 Minuten bei ungefähr 170° (höhere Temperaturen würden den meisten Ölen schaden, so fern im Rezept enthalten), bei anderen Formen wie beispielsweise den Herzen oder Bärchen kann sie sich aufgrund deren größeren Volumen und verhältnismäßig kleineren Oberflächen um einige Minuten verlängern.

Auf dieser Seite finden Sie eine Rezeptsammlung für artgerecht zusammengesetzte Leckerlis, die für Hunde und Katzen geeignet sind.

Ich verzichte dabei ganz bewusst im Hinblick auf die Zahngesundheit auf den Zusatz von Mehlen und Stärken. Manche Rezepte enthalten trotzdem einen etwas höheren Kohlenhydratanteil, der auf den Zusatz von Obst oder Gemüse beruht.

Auf der Rezeptseite finden Sie die Zutaten, die Herstellung, die wichtigsten Nährwerte und einen Nährwertrechner für den Nährstoffanteil für 5 Gramm Leckerlis unter Berücksichtigung unterschiedlicher Feuchtigkeitsgehalte. Dadurch lässt sich auch bei einer Diät die Leckerlimenge mit einberechnen.

Das erste Rezept als Beispiel



Zutaten (reicht für 1,5 Backmatten in Blechgröße):

80 g Parmesankäse

80 g (2 gehäufte Esslöffel) Magerquark

3 Eier Größe L

Ergibt eine Gesamtmenge von 340 g

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen miteinander vermischen, sodass ein flüssiger Teig (wie Pfannkuchenteig) entsteht. Der Teig wird auf die Backmatte gegossen, die vorher kurz in Wasser gelegt wurde und anschließend abtropfen gelassen, und mit einem Teigschaber in die Vertiefungen gestrichen.



Dabei sollte zum Schluss möglichst kein Teig auf den Abgrenzungen der Löcher verbleiben, da die Kugeln sonst miteinander verkleben. Danach wird das Ganze bei 180 Grad bei Umluft ca. 20 Minuten lang gebacken, bis die Kugeln goldbraun sind und sich leicht aus der Form lösen. Die Backdauer kann je nach Ofen unterschiedlich sein.

Um die Leckerlis für unsere Hunde länger haltbar zu machen, habe ich die Kugeln nach dem Backen aus der Matte gelöst und auf dem Backblech für ca. 1,5 Stunden bei 50 Grad Umluft und leicht geöffnetem Backofen weiter getrocknet. Auch diese Zeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Backofen und Rezept variieren. Eine stromsparende Alternative zum Trocknen im Backofen wäre auch ein Dörrautomat.

Für Katzen ist das weitere Trocknen aufgrund der Flüssigkeitsverlustes nicht empfehlenswert. Die Leckerlis können nach dem Abkühlen tiefgefroren und portionsweise nach Bedarf wieder aufgetaut werden.

Rezept: Thunfisch, Quark und Ei

[Hier](#) gelangen Sie zu den allgemeinen Tipps und der Haltbarmachung der Leckerlis nach dem Backen. Lesen Sie sich unbedingt die Empfehlung für das "Tempern" durch, wenn Sie eine neue Silikon-Backmatte verwenden!



Zutaten:

130 g Thunfisch (Konserven, abgetropft)

70 g (2 Esslöffel) Magerquark

4 Eier Größe M (210 g)

Ergibt eine Gesamtmenge von 410 g
und reicht für **1,75 Backmatten**

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen und pürieren, auf die Backmatten verteilen und bei 170 Grad und Umluft für 25 Minuten backen. Danach die Leckerlis unbedingt mindestens 1/2 Stunde bei 50 Grad und leicht geöffnetem Backofen in der Form lassen, damit sich die Kugeln problemlos aus der Matte lösen.

Vitalmenü, Ei



Zutaten:

200 g PETfit DOG Vitalmenü (Hühnchen, Kartoffel, Karotte => genaue Zusammensetzung [hier](#))

3 Eier Größe M (158 g)

Ergibt eine Gesamtmenge von 358 g
und reicht für **1,5 Backmatten**

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen und pürrieren, auf die Backmatten verteilen und bei 170 Grad und Umluft für 20 Minuten backen. Danach die Leckerlis unbedingt mindestens 1/2 Stunde bei 50 Grad und leicht geöffnetem Backofen in der Form lassen, damit sich die Kugeln problemlos aus der Matte lösen.

Parmesan-Kekse ohne Getreide

125g Parmesan, 3 Eier Reicht fast genau für eine (schwarze Kugel-) Backmatte. 180 Grad, ca. 15-20 Minuten. 29517439mn.jpg

Quelle: <https://www.polar-chat.de/hunde/topic/105636-backmatten-rezepte-tipps-und-tricks/>



Würstchen Kekse

1 kleines Glas Geflügelwürstchen, ohne Saft pürieren. 2 Eier Vollkornmehl Wasser und/oder den Saft der Würstchen bis die Masse streichbar wird 180 Grad Umluft, 15-20 Minuten. 29517468hl.jpg

Quelle: <https://www.polar-chat.de/hunde/topic/105636-backmatten-rezepte-tipps-und-tricks/>





↖ Backmatte

+ Schuss Wasser
+ Schuss Öl

↖ Babygläschen
(190 g)

↖ Mehl

↖ Leberwurst
(Kalb)

↖ 2 Eier