Hundeleckerlies selber backen

Kleine Rezeptsammlung für Hundekekse aus der Backmatte

renkii® | pets

Copyright 2018
Alle Rechte vorbehalten

Inhaltsverzeichnis

Vorwort....3
Einleitung....4
Warum Backmatten-Leckerlies ?....6
Wichtige Tipps vorab:....7
Rezepte:....8
- Banane-Rhabarber-Leckerchen....9
- Parmesan-Leberwurst-Leckerlies....10
- Möhren- Edamer Leckerchen....11
- Garnelen Kräuterquark Leckerchen....12
- Egg-Bacon-Romana-Leckerlies....13
- Frischkäse-Möhren-Leckerlies....14
- Zucchini-Bananen-Leckerlies....15
- Auberginen-Möhren-Leckerlies....16
- Speck-Käse-Leckerlies....17
- Kürbis-Zimt-Leckerlies....18
- Lachs-Frischkäse-Leckerlies....19
- Thunfisch-Sardinen-Leckerlies....20

IMPRESSUM:....24
Disclaimer:....24

Vorwort

Liebe Backmatten-Freunde,

Vor einiger Zeit hat mich selbst das Backmattenfieber gepackt und ich war stets auf der Suche nach leckeren Rezepten, um meinen Hund mit schmackhaften Hundekeksen zu verwöhnen. Die Hundeleckerli aus der Backmatte bieten einige Vorteile die ich Euch weiter unten gern erläutern würde. Einige meiner Lieblingsrezepte findet Ihr in diesem Buch, das übrigens stets fortgeschrieben und erweitert wird. Einige Rezepte veröffentliche ich auch auf unserer Website *pets.renkii.de.* Schaut doch gelegentlich mal vorbei, um die neuesten Kreationen zu erfahren.

Einleitung

Hundeleckerlies in einer Silikon-Backmatte zu backen ist in aller Munde. Im Jahre 2017 kam ein Trend aus den USA nach Deutschland, Silikon-Backmatten, die eigentlich als Fettabtropf- und Auffangmatte dienen sollen zu nutzen, um Hundeleckerli zu backen. Die Idee ist so simpel wie genial. Viele Haushalte verfügen bereits über solche Silikonmatten. Diejenigen, die es nicht tun, kaufen sie meist auf Amazon*, wo eine Vielzahl unterschiedlicher Backmatten angeboten wird. Ob violett, schwarz, blau oder grün, es ist für jeden Geschmack das passende Stück dabei. Bevor man allerdings vorschnell zugreift, sollte man die Qualität kritisch beäugen. Einige Anbieter aus dem asiatischen Markt bieten auf Amazon* Backmatten zu Dumpingpreisen von wenigen Euro an. Hier dürfte die Qualität der Ware zumindest angezweifelt werden. Ich selbst habe bereits viele Backmatten ausprobiert und mir ist der teilweise extrem starke Geruch von Chemikalien bei den Billig- Matten aufgefallen. Vor dem Gebrauch sollten diese Matten grundsätzlich getempert werden. Tempern, oder Erhitzen ist der Prozess, bei dem die Silikonmatten über mehrere Stunden im Ofen bei ca 200 Grad Celsius ausgasen können. Somit entweichen die letzten giftigen Stoffe. Einige Backmatten sind bereits ab Werk getempert, zum Beispiel die renkii Backmatte* die auf Amazon mit einem Rezepte eBook zum Download angeboten wird und qualitativ hochwertiger ist, muss nicht zu Hause getempert werden. Der Hersteller dieser Backmatte hat dies bereits übernommen. Einfach auspacken, abwaschen und losbacken. Achte also bitte beim Kauf zum einen auf Qualität aber auch darauf, dass du nicht aus Versehen direkt in Asien bestellst. Es ist nämlich durchaus möglich, dass du in diesem Fall zwei bis vier Wochen auf deine Backmatte wartest.

Die Wahl der Form

Bei der Wahl der Form haben sich zwei sehr praktische Formen bewährt. Zum einen ist die Kugelform der Backmatte sehr gut geeignet, um kleine Leckerli zu backen, zum anderen eignet sich auch die Pyramidenform ausgezeichnet um etwa 1,5 cm große Hundeleckerli zu backen die sich optimal zum Clickertraining oder einfach als Belohnung nutzen lassen.

Vorteile von Backmatten

Der Vorteil der Backmatte zum Backen von Hundekeksen liegt auf der Hand. Während man früher mit verschiedenen Formen und Teig herumexperimentieren musste, so ist es nun ganz einfach, sehr schnell und unkompliziert für den lieben Begleiter Leckerchen zu backen. Sobald man die Zutaten seiner Wahl gemixt hat und den entstandenen Teig, der die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben sollte, mit einem Schaber auf der Backmatte verteilt hat, ist die ganze Sache schon fast erledigt. Wir können jetzt schon erkennen, dass wir im Handumdrehen hunderte Leckerlis backen die ruckzuck fertig sind. Nach dem gleichmäßigen Verteilen des Teigs kommt die Backmatte in den vorgeheizten Backofen. Je nach Rezept werden die Leckerli so lange gebacken, bis sie leicht aufgehen und bräunlich werden. Sobald dieser Punkt erreicht ist (hierbei auf das Rezept achten!) kann die Backmatte aus dem Ofen entnommen werden. Sollten die Leckerli noch feucht sein, so ist es ratsam sie im abgeschalteten Backofen nachtrocknen zu lassen. Ist die Backmatte nun entnommen muss sie einige Zeit abkühlen. Nach dem Abkühlen fallen die Leckerlis je nach Rezept beim Umdrehen der Matte entweder von allein heraus, oder müssen heraus geklopft werden. Voila, es ist geschafft - Du hast Deine eigenen Leckerli gebacken und dein Hund wird begeistert sein.

---

* Affiliate-Link zu AMAZON.de

Wie lange sind die Hundeleckerli haltbar?

Ich werde immer wieder gefragt wie lange selbstgebackene Hundeleckerli haltbar sind. Man muss natürlich zunächst bedenken, dass bei selbstgebackenen Leckerli keinerlei Konservierungsstoffe verwendet werden und die Zutaten ganz frisch sind. Dementsprechend ist die Haltbarkeit logischerweise begrenzt. Die fertig gebackenen Hundeleckerlies sollten grundsätzlich innerhalb weniger Tage aufgebraucht werden. Zur Aufbewahrung eigenen sich Gefäße, die nicht absolut luftdicht verschließen, sondern vielmehr eine gute Belüftung der Leckerli gewährleisten. Sollten die Leckerli luftdicht verschlossen gelagert werden, so kann durch die Restfeuchtigkeit Schimmel entstehen und dein Hund unter Umständen erkranken!

Tipp!

Hundeleckerli regelmäßig frisch backen, trocken und belüftet lagern, und innerhalb weniger Tage aufbrauchen.

Lieber Backmatten Fan,

mit diesen Tipps und Hinweisen entlassen wir Dich in Dein Back-Abenteuer und wünschen Dir mit unseren Rezepten stets viel Spaß und Erfolg!

Herzlichst Deine

Lydia Gross

Warum Backmatten-Leckerlies ?

Leckerlies in der Backmatte zu backen ist wesentlich einfacher und geht viel schneller, als aufwändig mit Hundekeksteig herum zu experimentieren.

Perfekte Größe
Backmatten-Leckerlies eignen sich aufgrund ihrer Größe wunderbar, um beim Training mit dem Hund als Belohnung zu dienen

Zutaten selbst bestimmen
Indem Sie Ihre kleinen Hundekekse selbst backen sind Sie nicht mehr abhängig von den fertigen Produkten, die es auf dem Markt zu kaufen gibt. Bestimmen Sie einfach selbst welche Zutaten Sie verwenden und dementsprechend, welche Inhaltsstoffe Ihr Hund zu sich nimmt. Gerade im Hinblick auf Unverträglich-keiten ist dies für viele von großer Bedeutung.

Ruck-Zuck fertig
Langwieriges Zubereiten von Teigen oder das zeitintensive Ausstechen von Formen gehören der Vergangenheit an. Mit der renkii Backmatte sind Sie in Null-Komma-Nichts fertig und können sich wieder den wesentlichen Dingen widmen.

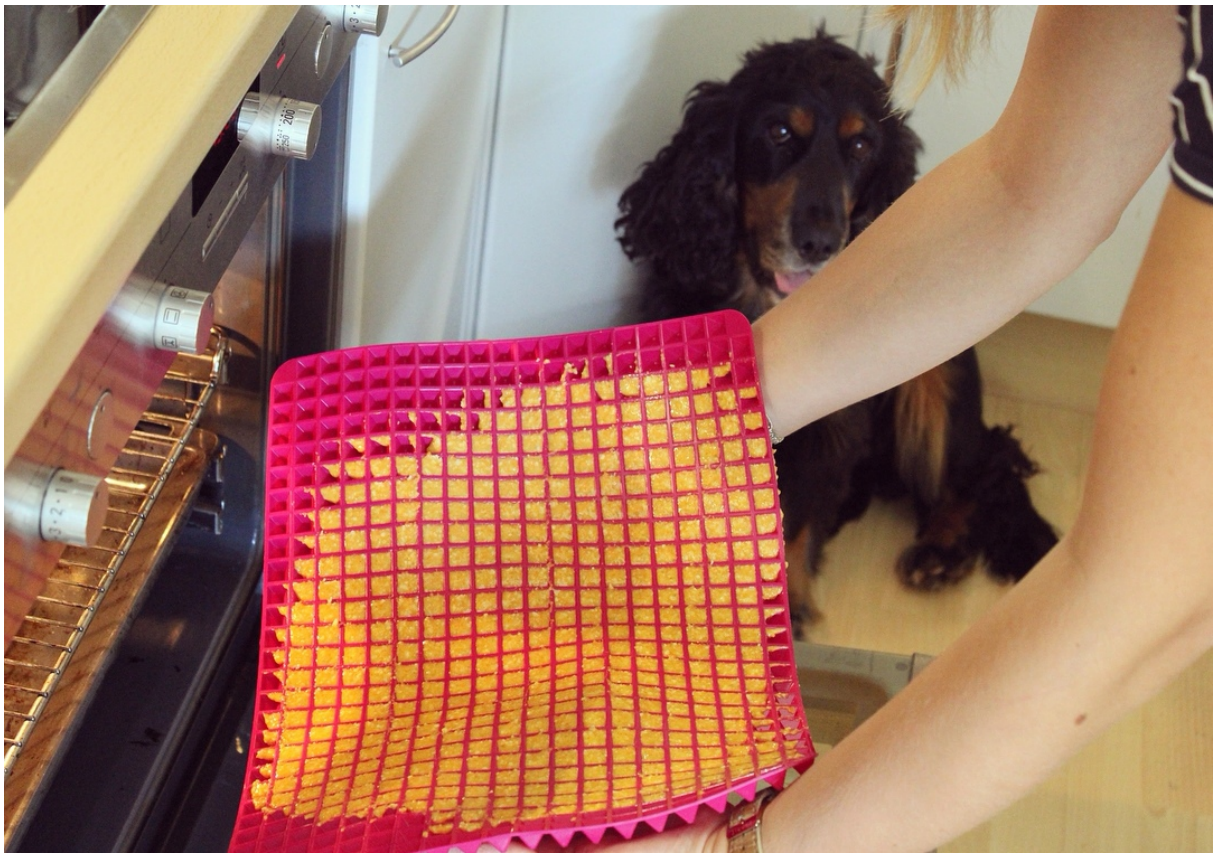
Günstig
Was für Kuchen gilt, gilt auch für Hundekekse. Selberbacken bedeutet Kosten zu sparen. Für den Preis teurer Fertigprodukte können Sie mit der Backmatte sehr viele Leckerlies backen.

Wichtige Tipps vorab:

- der Teig für die Backmatten Leckerlies sollte nicht zu dick sein, sondern eher flüssig
- eine Konsistens, ähnlich Pfannkuchenteig ist optimal

- zum Verteilen des Teigs auf der Matte eignet sich zum Beispiel eine Teigkarte / ein Teigschaber
- lieber etwas länger backen, als bei zu hoher Temperatur – die meisten Rezepte liegen zwischen 150 – 180 °C bei 15-30 Minuten
- zur längeren Haltbarkeit können die Leckerlies bei niedriger Temperatur (z.B. 60 °C) bei leicht geöffnetem Backofen für 1-2h trocknen
- die Leckerlies sollten leicht belüftet, trocken, kühl und dunkel gelagert und werden, da ansonsten Schimmel entstehen kann

Rezepte:



Wir wünschen Euch viel Spaß und Erfolg beim Ausprobieren unserer leckeren Rezepte.

Gutes Gelingen! :-)

Banane-Rhabarber-Leckerchen

Zutaten:

- 1 Banane (überreif)
- 40 gr Rhabarber
- 0,5 cm Ingwer
- 2 Eier
- 100 gr Kartoffelmehl

Zubereitung:

- Zuerst das Obst und die Eier pürieren und anschließend das Kartoffelmehl hinzugeben.
- Die Konsistens der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig).
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 150 Grad für 25 min Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Parmesan-Leberwurst-Leckerlies

Zutaten:

- 100 gr Parmesan
- 50 gr feine Leberwurst
- 2 Eier
- Kräutermischung (Fachhandel für Tierernährung)
- 50 gr Kartoffelmehl
- 3 EL Wasser

Zubereitung:

- Alle Zutaten pürieren , das Kartoffelmehl zum Schluss hinzu geben.
- Die Konsistens der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig).
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 150 Grad für ca 15 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Möhren- Edamer Leckerchen

Zutaten:

- 2 Eier
- 50 gr Möhren
- 40 gr Edamer
- 20 gr Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

- Zunächst die Eier und die Möhren pürieren anschließend den Edamer hinzugeben und weiter zu einem Brei zerkleinern
- Anschließend das Vollkornmehl hinzugeben bis eine homogene Masse entsteht
- Masse auf der Backmatte verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 15 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen

Garnelen Kräuterquark Leckerchen

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 gr Garnelen (ohne "Schale")
- 40 gr Kräuterquark
- 20 gr Kartoffelmehl

Zubereitung:

- Als Erstes alle Zutaten außer das Kartoffelmehl miteinander pürieren
- anschließend das Kartoffelmehl hinzugeben und alles miteinander vermischen
- Masse auf der Backmatte verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 15 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen

Egg-Bacon-Romana-Leckerlies

Zutaten:

- 4 Eier
- 10 Blätter Mini-Romana-Salat
- 50 gr Schinken
- 40 gr Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

- Als Erstes alle Zutaten miteinander pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen
- anschließend die Masse auf der Backmatte gleichmäßig verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 20 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Frischkäse-Möhren-Leckerlies

Zutaten:

- 4 Eier
- 80 gr Frischkäse
- 60 gr Möhren
- 2 EL Stärke

Zubereitung:

- Als Erstes alle Zutaten zerkleinern und miteinander pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen
- anschließend die Masse auf der Backmatte verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 20 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Zucchini-Bananen-Leckerlies

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 gr Zucchini
- 30 gr Bananen
- 30 gr Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

- Als Erstes alle Zutaten zerkleinern und miteinander pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen
- anschließend die Masse auf der Backmatte verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 20 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Auberginen-Möhren-Leckerlies

Zutaten:

- 3 Eier
- 100 gr Auberginen
- 50 gr Möhren
- 4 EL (gehäuft) Mais-Stärke

Zubereitung:

- Als Erstes alle Zutaten zerkleinern und miteinander pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen
- anschließend die Masse auf der Backmatte verteilen und einstreichen
- Bei 180 Grad für ca 20 min Ober/Unterhitze im Ofen auf mittlerer Schiene backen
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Speck-Käse-Leckerlies

Zutaten:

- 8 EL geriebener Cheddar-Käse
- 4 EL Speck
- 4 EL Dinkelmehl
- 2 Eier
- Wasser je nach Konsistenz

Zubereitung:

- Zuerst den Speck, die Eier und den Käse pürieren, anschließend das Dinkelmehl und etwas Wasser hinzugeben weiter pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig) und mit Wasser angleichen
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 180 Grad für 20 min Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Kürbis-Zimt-Leckerlies

Zutaten:

- 200gr Kürbis (püriert)
- 4 EL Haferflocken
- 2 EL Honig
- 2 Eier
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Messerspitze Zimt

Zubereitung:

- Zuerst den Kürbis und die Eier pürieren und anschließend die Haferflocken, den Honig, das Nelkenpulver und den Zimt hinzugeben und nochmals pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig).
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 180 Grad für 20 min Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Lachs-Frischkäse-Leckerlies

Zutaten:

- 5 Scheiben Räucherlachs
- 8 EL Frischkäse
- 0,5 cm Ingwer
- 2 Eier
- 4 EL Maisstärke
- Wasser je nach Konsistenz

Zubereitung:

- Zuerst den Lachs und die Eier pürieren und anschließend den Frischkäse und die Maisstärke hinzugeben und weiter pürieren
- Die Konsistens der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig) und gegebenenfalls Wasser hinzugeben
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 180 Grad für 20 min Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Thunfisch-Sardinen-Leckerlies

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch mit Saft
- 1 Dose Sardinen in Öl
- 4 EL Maisstärke
- 2 Eier
- Wasser je nach Konsistenz

Zubereitung:

- Zuerst den Thunfisch, die Sardinen und die Eier pürieren und anschließend die Maisstärke hinzugeben.
- Die Konsistenz der Masse prüfen (Stichwort Pfannkuchenteig) und gegebenenfalls Wasser zugeben
- Den Teig mittig auf die Backmatte geben und gleichmäßg in die Vertiefungen streichen.
- Bei 180 Grad für 20 min Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
- Anschließend im offenen Backofen abkühlen lassen.

Online Hunde-Training

- Dein Hund hört nicht auf Kommandos?
- Er zieht ständig an der Leine
- Er rastet aus wenn er andere Hunde sieht

Das Online Hundetraining der Hundeschule von Johanna Esser ist sehr zu empfehlen und kann dir helfen, deinen lieben Begleiter besser zu verstehen und zu führen.

>>> Klick hier und schau es dir unverbindlich an! <<<*

* Affiliate-Link

IMPRESSUM:

Entwicklung und Gestaltung:

renkii e-commerce UG (haftungsbeschränkt)
Eichsfelder Str. 1a
99988 Heyerode

mail: info@renkii.com

Copyright
Photos designed by www.freepik.com
Alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2019

Disclaimer:

Das vorliegende e-book wurde entwickelt und gestaltet durch die renkii e-commerce UG (haftungsbeschränkt). Alle Rechte, insbesondere die komplette oder auszugsweise Weitergabe der Inhalte auf digitalem oder analogem Weg bedürfen der vorherigen Zustimmung des Rechteinhabers.
Die Basis für die Rezepte in diesem Buch sind handelsübliche Lebensmittel. Bitte prüfen Sie etwaige Unverträglichkeiten Ihres Hundes vorab. Eine Haftung für gesundheitliche Schäden, durch die Nutzung der Rezepte wird nicht übernommen.