



LECKERLIES SELBER BACKEN

Fisch Cookies



OHNE



OHNE



90g
Dorsch



50g
Lachs



2 EL
Flohsamenschalen



1 TL
Kokosmehl

Zubereitung

Zuerst die Flohsamenschalen im Wasser einweichen, bis eine klebrige matschige Masse entsteht. Den Fisch in kleine Stücke zerschneiden und anschließend alle Zutaten in einer Schüssel zu einem feinen Brei pürieren.

Je nach Bedarf mit Wasser oder Kokosmehl/Flohsamenschalen optimieren so dass der Teig die gewünschte Konsistenz bekommt. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Den flüssigen Teig vorsichtig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.

Die befüllte Backmatte für ca. 25-30 min bei 160°C Umluft im Backofen backen. Hier gilt die Backofenangabe auch als Richtwert und kann variieren.



Backzeit
ca. 25-30min



Backofen
Umluft



Temperatur
160°C



Gesamtzeit
45 min



Hinweis

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Am Besten immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und den Zustand der Kekse kontrollieren.



LECKERLIES SELBER BACKEN

Spinat Cookies



100g
Spinat



100g
Kartoffelmehl



2
Eier



100g
Hüttenkäse

Zubereitung

Frische Spinatblätter im Mixer zerkleinern, alternativ kann auch Tiefkühlspinat verwendet werden, sollte aber erst aufgetaut werden damit das Wasser entweicht. Anschließend den zerkleinerten Spinat in einer Schüssel mit Ei, Hüttenkäse (Körniger Frischkäse) und Kartoffelmehl zusammen pürieren.

Je nach bedarf den Teig mit Kartoffelmehl oder Wasser/Ei optimieren so dass er die gewünschte Konsistenz bekommt. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Den flüssigen Teig vorsichtig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.

Die befüllte Backmatte für ca. 30-45 min bei 180°C Umluft im Backofen backen. Hier gilt die Backofenangabe auch als Richtwert und kann variieren



Backzeit
ca. 30-45 min



Backofen
**Ober-
Unterhitze**



Temperatur
180°C



Gesamtzeit
50 min



Hinweis

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Am Besten immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und den Zustand der Kekse kontrollieren.



LECKERLIES SELBER BACKEN

Hokkaido Cookies



200 g
Hokkaido
Kürbis



80g
Dinkelmehl



1 TL
Kurkuma



2
Bio Eier

Zubereitung

Nicht jeder Kürbis ist zum Verzehr geeignet! Empfohlene Sorte: Bio Hokkaido Kürbis. Zierkürbisse und die typischen Halloween-Kürbisse sollten von deinem Hund unter keinen Umständen gegessen oder angeknabbert werden. Diese sind giftig für das Tier! Wenn der Kürbis einen bitteren Geschmack hat, am besten sofort entsorgen und dem Hund nichts davon abgeben! Auch wenn du den Kürbis abkochst, bleiben die Cucurbitacine enthalten.

Den Kürbis gründlich waschen und mit etwas Wasser vorgaren oder im Backofen beim Vorheizen backen. Dadurch wird der Kürbis weich und lässt sich besser und einfacher pürieren. Den Hokkaido Kürbis in kleine Stücke zerkleinern und entkernen. Dann mit einem Pürierstab zum Brei pürieren. Anschließend Ei, Kurkuma und Dinkelmehl hinzugeben und erneut pürieren.

Je nach Bedarf den Teig mit Wasser oder Dinkelmehloptimierer so dass er die gewünschte Konsistenz bekommt. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Den flüssigen Teig vorsichtig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.

Die befüllte Backmatte für ca. 30 min bei 180°C Umluft im Backofen backen. Hier gilt die Backofenangabe auch als Richtwert und kann variieren



Backzeit
ca. 30-45 min



Backofen
Umluft



Temperatur
180°C



Gesamtzeit
50 min



Hinweis

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Am Besten immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und den Zustand der Kekse kontrollieren.



LECKERLIES SELBER BACKEN

Thunfisch Cookies



120g
Buchweizenmehl



1 EI
Öl



3
Eier



2 Dosen
Thunfisch

Zubereitung

Zwei Thunfisch-Dosen (ca. 320g) mit eigenem Saft, 3 Eier und ein Esslöffel Öl (z.B. Kokosöl) in einer Schüssel zusammen pürieren. Hier darauf achten dass keine großen Stücke vom Thunfisch übrig bleiben. Anschließend ein Becher (ca. 120g) Buchweizenmehl in die Masse dazugeben und wieder alles zusammen pürieren.

Je nach bedarf den Teig mit Ei oder Buchweizenmehl optimieren so dass er die gewünschte Konsistenz bekommt. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Den flüssigen Teig vorsichtig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.

Die befüllte Backmatte für ca. 30-45 min bei 180°C Umluft im Backofen backen. Hier gilt die Backofenangabe auch als Richtwert und kann variieren



Backzeit
ca. 30-45 min



Backofen
Umluft



Temperatur
180°C



Gesamtzeit
50 min



Hinweis

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Am Besten immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und den Zustand der Kekse kontrollieren.



LECKERLIES SELBER BACKEN

Parmesan Cookies



160g
Parmesan



3-4
Eier

Zubereitung

Den geriebenen Parmesan und die Eier mit einem Mixer (alternativ Schneebesen oder Pürierstab) in einer Schüssel zusammen verrühren. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Je nach Bedarf den Teig mit Wasser oder Parmesan optimieren so dass er die gewünschte Konsistenz bekommt. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben.

Den flüssigen Teig vorsichtig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.

Die befüllte Backmatte für ca. 20-35 min bei 160°C Umluft im Backofen backen. Hier gilt die Backofenangabe auch als Richtwert und kann variieren



Backzeit
ca. 20-35 min



Backofen
Umluft



Temperatur
160°C



Gesamtzeit
45 min



Hinweis

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Am Besten immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und den Zustand der Kekse kontrollieren.