

Selbstgebackene Hundekekse
damit zeigst du deinem Hund,
wie sehr du ihn liebst.



Selbstgebackene Hundekkekse – damit zeigst du deinem Hund, wie sehr du ihn liebst.

Hier sind 20 Rezepte für gesunde und schmackhafte Hundeleckerli, die du ganz einfach und schnell zubereiten kannst:

1. Karotten-Hafer-Traum

- Zutaten: 1 Tasse geriebene Karotten, 1 Tasse Haferflocken, 1 Ei.
- Zubereitung: Alle Zutaten vermischen, in kleine Stücke schneiden und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

2. Leberli

- Zutaten: 150 g geräucherte Leberwurst, 2 Tassen Dinkel-Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Vermische alles gründlich miteinander, forme kleine Kekse und backe sie bei 180°C für 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene.

3. Süßkartoffel-Leckerli

- Zutaten: 1 Tasse gekochte und pürierte Süßkartoffel, 2 Tassen Vollkornmehl.
- Zubereitung: Mischen, ausrollen, in Formen schneiden und 25 Minuten bei 180°C backen.

4. Hähnchenglück

- Zutaten: 1 Tasse gekochtes, zerkleinertes Hähnchen, 1 Tasse Vollkorn Reismehl.
- Zubereitung: alles zusammenrühren, kleine Kugeln formen und 20 Minuten bei 180°C backen.

5. Banane-Hafer-Versuchung

- Zutaten: 1 reife Banane, 2 Tassen Vollkorn Haferflocken.
- Zubereitung: Banane zerdrücken, mit den Haferflocken vermischen, kleine Plätzchen formen und 15 Minuten bei 180°C backen.

6. Käse-Leckerli

- Zutaten: 1 Tasse grob geriebener Käse, 1 Tasse Weizen-Vollkornmehl, 1 großes Ei.
- Zubereitung: Alle Zutaten vermischen und aus dem Teig kleine Kekse formen und 15-20 Minuten bei 180°C backen.

7. Fischers-Fritze-Kekse

- Zutaten: 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, 1 Tasse Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen, Kekse formen und 20 Minuten bei 170°C backen.

8. Apfel-Zimt-Leckerli

- Zutaten: 1 großer geriebener Apfel, doppelte Menge (ca. 200 g) Haferflocken, 1/2 TL Zimt.
- Zubereitung: alle Zutaten vermischen und kleine Kugeln formen. 15-20 Minuten bei 180°C backen.

9. Petersilienkekse

- Zutaten: 1 Tasse gehackte Petersilie, 1 Tasse Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Alles vermengen, Kekse formen und 15 Minuten bei 180°C backen.

10. Kürbis-Leckerli

- Zutaten: 1 Tasse Kürbispüree, 2 Tassen Vollkornmehl.
- Zubereitung: alles miteinander vermengen, 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann den Teig ausrollen, Formen ausstechen und 25 Minuten bei 180°C backen.

11. Joghurt-Leckerli

- Zutaten: 1 Tasse Joghurt, 1/2 – 1 1/2 Tassen zarte Haferflocken.
- Zubereitung: Mischen, kleine Kugeln formen und 15 Minuten bei 180°C backen.

12. Hafer-Carob-Kekse

- Zutaten: 1 Tasse feine Haferflocken, 1 Eierbecher Carob-Pulver, 1 Ei.
- Zubereitung: Mischen, in beliebige Figuren formen und 15 Minuten bei 180°C backen.

13. Kokosnuss-Hafer-Genuß

- Zutaten: 1 Tasse zarte Haferflocken, 1/2 Tasse Kokosraspeln, 1 Ei.
- Zubereitung: Alle Zutaten vermischen, kleine Portionen formen und 15-20 Minuten bei 180°C backen.

14. Himbeer-Kekse

- Zutaten: 150 g gefrorene oder frische Himbeeren, 190 g Vollkornmehl, 1 kleines Ei.
- Zubereitung: Himbeeren zerdrücken, alle zusammen vermengen, daraus Kekse formen und 20 Minuten bei 170 auf mittlerer Backofenschiene backen.

15. Möhren-Käse-Taler

- Zutaten: 1 Tasse geriebene Karotten, 1 Tasse geriebener Käse, 1 Tasse Vollkornmehl.
- Zubereitung: Mischen und daraus kleine Taler formen und 20 Minuten bei 180°C backen.

16. Zucchini-Kekse

- Zutaten: 1 Tasse geriebene Zucchini, 2 Tassen Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Mischen, formen und 20 Minuten bei 180°C backen.

17. Kürbis-Käse-Leckerli

- Zutaten: jeweils 1 Tasse pürierter Kürbis, geriebener Käse, Vollkornmehl.
- Zubereitung: alle Zutaten miteinander vermischen, kleine Kekse formen und 20 Minuten bei 180°C backen.

18. Lachs-Luxus

- Zutaten: 1 Dose Lachs, 1 Tasse Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Alle Zutaten vermengen, kleine Kekse formen und 15-20 Minuten backen bei 180°C

19. Mandel-Hafer-Leckerei

- Zutaten: 1/2 Tasse gemahlene Mandeln, 1 1/2 Tassen Haferflocken, 1 Ei.
- Zubereitung: Mischen, Kekse formen und 15 Minuten bei 180°C backen.

20. herzhaftes Rindfleischkeks

- Zutaten: 1 Tasse gekochtes, zerkleinertes Rinder-Suppenfleisch, 1 Tasse Vollkornmehl, 1 Ei.
- Zubereitung: Vermischen - formen - kleine Kekse bei 180°C für 20 Minuten backen – fertig.

Tipps:

- Achte darauf, dass du nur Zutaten verwendest, die für Hunde unbedenklich sind.
- Die Lagerung bei Kühlschranktemperaturen kann die Haltbarkeit (haltbar ca. 3 – 4 Wochen) der Leckerlis verlängern.
- Am besten mit kleinen Mengen beginnen, um zu sehen, wie dein Hund auf die neue Leckerei reagiert.

Viel Spaß beim Zubereiten und Verwöhnen deines Hundes!