

Tinka's »nom-nom-nom«

Zutaten:

1 Tasse Buchweizenmehl
3 EL Olivenöl
1 Ei
zarte Haferflocken
Schmackofatz (siehe unten)
Silikonform zum Backen

Zeitaufwand:

5 Minuten plus Backzeit

Teigrezept:

1 Tasse Buchweizenmehl* mit 1 Ei, 2-3 EL Olivenöl und etwas Wasser zu einem flüssigen Brei verrühren. Danach Schmackofatz dazu und ca. 1/2 Tasse zarte Haferflocken bis ein weicher Teig entstanden ist.

* Kein Weizenmehl nehmen! Das ist für viele Hunde unbedenklich. Buchweizen ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs.

Schmackofatz:

Da Hunde einen deutlich besseren Geschmackssinn haben als wir, braucht man nicht viel Aroma. Auf KEINEN Fall wollen Sie Extra-Salz, Zucker oder Gewürze an ihren Keksen! Das schadet ihnen.

Als Aroma eignet sich zum Beispiel

1 EL fein gehackter Kräuter (Salbei oder Petersilie)

1 TL Leberwurst

1 EL geriebener Käse

etwas Flüssigkeit aus der Thunfischdose

1 EL fein geriebene Karotten

1/2 TL gemahlene Fenchelsamen

Backen:

Am besten geeignet zum Backen ist eine Silikonform, weil sie ganz schnell wieder sauber ist. Der Teig wird ca. 0,5 bis 1 cm dick in die Form gestrichen und bei 175°C 30 bis 40 Minuten gebacken.

Nach 20 Minuten den Teigfladen wenden. Dann wird er knuspriger.

Am Schluss auf einem Gitter abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Tinka weiß: »Dass diese Kekse mindestens eine Woche halten, ist ein Gerücht. Der Scheff nascht immer mit.«

