



# HUNDELECKERCHEN

2013 – 12

WURST-KEKSE

Wenn Sie vom ersten Grillen einige nicht gebratene Würstchen übrig haben, dann haben wir hier das beste Rezept zum Verarbeiten – der Hund freut sich !

## ZUTATEN

450g Vollkornmehl  
300g Weizenmehl oder 200g Haferflocken  
2-3 Würstchen (roh, gekocht, gebraten – alles ist möglich)  
Petersilie  
125ml Distelöl oder Olivenöl

---

## ZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Würstchen klein und kochen Sie sie. Das Kochwasser mit den Würstchen in einen Mixer geben, oder mit einem Pürierstab zerkleinern, das Öl dazu gießen, Petersilie hinzu geben sowie nach und nach die beiden Mehle hinzu fügen.

Diesen entstandenen Teig auf einer bemehlten Fläche einige Minuten kneten und glatt ausrollen. Plätzchen ausstechen oder einfach Rauten schneiden und die Leckerchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen - und einfach im noch warmen Ofen bei leicht geöffneter Backofenklappe weiter trocknen lassen. Schon fertig !!

Ich glaube, kein Hund wird diese Leckerchen verschmähen ... - Viel Spaß beim Backen und beim Belohnen Ihres Hundes !!

Der Hundefutter-Berater - Informationen und Tipps rund um Ihren Hund