

## Weihnachtskekse für Hunde selber backen!

Weihnachtsstimmung und der Duft selbst gebackener Weihnachtsbäckerei gehören einfach in die Adventzeit! Abby und Angus weichen mir nicht von der Seite, wenn ich in der Küche Kekse backe. Aber naschen dürfen sie nicht, da **Zucker, Butter, weißes Mehl** und auch **Schokolade** – wie übrigens auch **Salz** und **Zwiebel** – für Hunde strikt **verboten** sind! Was also tun, damit meine tierischen Krümelmonster auch Weihnachtsbäckerei, die für sie gut verträglich und obendrein gesund ist, naschen dürfen? Die Lösung ist einfach: Hundekekse selber backen!

**Hochwertige Öle, bestimmte Getreidesorten, Früchte, Fleisch, Mandeln** und einige Gewürze wie zum Beispiel **Ingwer** sind **erlaubt** und für Hunde gut verträglich und gesund. An Stelle von Backpulver bevorzuge ich Weinsteinsäure, da diese kein Phosphat enthält und somit besser vertragen wird. Für Hunde mit Futtermittelallergien kann man sogar glutenfreie Kekse oder vegetarische Variationen wie Mais-Käse-Kekse backen!

Als erstes Rezept möchte ich Ihnen **Leb(er)kuchen** vorstellen:

Zutaten:

170 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Dinkelmehl  
170 g frische Leber vom Huhn oder Schwein  
1 Ei  
2 EL Rapsöl  
50 g gemahlene Mandeln  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL gemahlener Zimt  
2 TL Weinsteinsäure

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen, Herzen ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.

Backzeit 20 – 25 Min. bei 180°C. Haltbarkeit im Kühlschrank 6 bis 8 Wochen!

Die fertigen ausgekühlten Kekse mit etwas Rapsöl bestreichen, damit sie schön glänzen!

Die Kekse schmecken meinen Hunden ganz ausgezeichnet und sie sind überdies ein schönes Geschenk für Hundefreunde!

Das zweite Rezept sind meine sehr beliebten **Weihnachtssterne**:

Zutaten:

100 g Kalbsleberpastete  
2 Eidotter  
100 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Roggenvollkornmehl  
2 Msp. Weinsteinsäure  
1 TL frisch geriebener Ingwer

Die Leberpastete gut mit einer Gabel zerdrücken und Dotter und restliche Zutaten hinzufügen. Zu einem glatten Teig verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Min. bei 160°C backen.

Haltbarkeit in einer luftdichten Dose im Kühlschrank 4 Wochen!

Und weil wir in der Südsteiermark leben, wo der Kürbis zu Hause ist, möchte ich Ihnen noch ein Rezept für **Kürbiskekse** anbieten:

Zutaten:

50 g Geflügelleber  
 100 g Kürbisfruchtfleisch  
 200 g Dinkelvollkornmehl  
 2 EL Olivenöl  
 2 TL Hefeflocken  
 1 Tl getr. Kräuter der Provence  
 Getrocknete Kürbiskerne zum Belegen  
 1 Eidotter zum Bestreichen

Kürbis klein schneiden und weich kochen, Kochwasser abgießen. Geflügelleber mit Olivenöl und dem Kürbis im Mixer fein pürieren. Die Masse mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Bällchen formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech plattdrücken. Jeden Keks mit Eidotter bepinseln und mit einem Kürbiskern belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C ca. 40 Min. backen. Gut nachtrocknen lassen. Haltbarkeit in einer luftdichten Dose im Kühlschrank 4 bis 6 Wochen!

Abschließend möchte ich Ihnen eine Zusammenstellung von **für Hunde giftigen Lebensmittel** geben:

Alkohol	Durchfall, Erbrechen
Avocado	Herzschäden, Atemnot, Husten, Aszites (Ansammlung von Flüssigkeit in der Bauchhöhle)
Bohnen roh	Erbrechen, Bauchkrämpfe, Durchfall, Kolik, Fieber
Kaffee	Herzrhythmusstörungen
Kartoffeln roh	Erbrechen, Durchfall
Knoblauch	nur ab und zu in kleinen Mengen erlaubt! Bei großen Mengen Anämie
Nüsse	nur Mandeln sind erlaubt! Lähmungen., Zittern, Fieber
Obstkerne	Speicheln Erbrechen, Durchfall, Fieber, Atemnot, Krämpfe bis hin zum Tod
Schokolade, Kakao	Durchfall, Erbrechen, Zittern, Krämpfe, Lähmungen, Bewusstseinsstörungen bis zum Tod
Tabak	Erregung, Muskelzittern, Erbrechen, Speicheln, erhöhte Atem- und Herzfrequenz, Krämpfe, Bewegungsstörungen, Kreislaufkollaps
Weintrauben, Rosinen	Magenkrämpfe, <Erbrechen, Durchfall, Nierenversagen möglich
Zwiebeln	Durchfall, Erbrechen, Anämie, Anorexie (Verweigerung von Wasser und Futter) beschleunigte Herz- und Atemfrequenz. Schon eine mittelgroße Zwiebel kann einen kleinen Hund dauerhaft schädigen!

**Für Hunde erlaubte Lebensmittel** sind:

Amarant, Buchweizen, Hirse, Quinoa, Vollkornreismehl	glutenfreie Getreidesorten
Apfel	enthält über 30 Mineralstoffe und Spurenelemente
Banane	reich an Vit. B und Kalium.
Basilikum, Rosmarin	wirkt appetitanregend und beruhigt den Magen, fördert die Verdauung und den Stoffwechsel.
Carobpulver	ballaststoffreich, fettarm, mit viel Vit. A, B und Kalzium.
Dinkel, Kamut	Getreidesorten bei Weizenunverträglichkeit
Distelöl, Rapsöl	reich an ungesättigten Fettsäuren wie Linolsäure
Erdnüsse, Mandeln	hoher Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Eiweiß.
Haferflocken	Eiweiß- und fettreichstes Getreide mit Den höchsten Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen und viel Kalzium.
Hefeflocken	perfekte Würze, reich an allen B-Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Eiweiß.
Kürbis	reich an Kalium, Kalzium, Magnesium und Vit. C.
Leinsamen	reich an Omega-3-Fettsäuren
Roggen	viel Kalium, gut für die Leber.

Sojamehl

gluten- und getreidefrei, viel Eiweiß und Ballaststoffe.

Süßkartoffel

enthält besonders viel Vit. A und C, Magnesium, Kupfer, Kalium, Eisen und Ballaststoffe, fettfrei.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und ein schönes Weihnachtsfest mit Ihren Hunden!

Ingrid Lamprecht