

Cheryl Gianfrancesco

# Ost mehr davon!

125 Rezepte für gesunde Hundreddesserts

© 2022 für die deutsche Ausgabe  
KYNOS VERLAG Dr. Dieter Fleig GmbH  
Konrad-Zuse-Straße 3 • D-54552 Nerdlen/Daun  
Telefon: 06592 957389-0  
[www.kynos-verlag.de](http://www.kynos-verlag.de)

Titel der amerikanischen Originalausgabe:

Doggy Desserts  
© 2007, 2017 Fox Chapel Publishing Company, Inc.  
East Petersburg, PA, USA  
Aus dem Englischen übersetzt von Michael Hochlan

Gedruckt in Lettland

ISBN 978-3-95464-282-3

Bildnachweis:

Tara Gregg, Sportpferd Fotografie: 8, 13–15, 17–21, 28, 31, 38, 42, 47–50, 52, 55, 56, 58–60, 62, 63, 66, 67, 72–76, 79, 80, 85, 87–89, 92, 95, 96, 101, 102, 107, 109;  
Cheryl Gianfrancesco: 34;  
Diane Lewis: 16, 46, 58, 65, 98;  
photos.com: 23, 24, 30, 32, 41, 44, 45, 60, 64, 68, 83, 86, 94, 97, 99, 102, 105, 106, 108, 110, 111 (Essen gestylt von Laura Hathaway);  
Shutterstock: Brooke Becker, 33; Binh Thanh Bui, 82; Jay Phil Dangeroos, 104; Amallia Eka, 99; Hannamarie, 7; Brent Hofacker, 84; Indigolotos, 54; Charlotte Lake, 86; Monkey Business Images, 69; Pressmaster, 77; Ksenia Raykova, 93; Susanne Schmitz, 6, 7, 38, 109; Igor Sh, 35, MRS.Siwaporn, 110; Kippy Spilker, 27; Becky Swora, 35; Sagorodnaja, 101; Brian Zanchi, 95; Suto Norbert Zsolt, 68;  
Adobe Stock: barmalini-stock.adobe.com, 36; Lilli-stock.adobe.com, 40; vlentz-stock.adobe.com, 112;  
Foto Autorin (Umschlag): privat;  
Titelbild: AnnaFotyma-stock.adobe.com (Hunde)



Mit dem Kauf dieses Buches unterstützen Sie die Kynos Stiftung  
Hunde helfen Menschen. [www.kynos-stiftung.de](http://www.kynos-stiftung.de)

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Haftungsausschluss: Die Benutzung dieses Buches und die Umsetzung der darin enthaltenen Informationen erfolgt ausdrücklich auf eigenes Risiko. Der Verlag und auch der Autor können für etwaige Unfälle und Schäden jeder Art, die sich bei der Umsetzung von im Buch beschriebenen Vorgehensweisen ergeben, aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter großer Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Druckfehler und Falschinformationen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Der Verlag und auch der Autor übernehmen keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte des Buches, ebenso nicht für Druckfehler. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben und die daraus entstandenen Folgen vom Verlag bzw. Autor übernommen werden. Für die Inhalte von den in diesem Buch abgedruckten Internetseiten sind ausschließlich die Betreiber der jeweiligen Internetseiten verantwortlich.

## Widmung

Dieses Buch ist Kooper gewidmet, meinem besten Freund, der mir mehr über die Liebe und das Leben beigebracht hat, als ich in Worte fassen könnte - Du wirst für immer in meinem Herzen bleiben. Und meiner Mutter, die mir mit viel Liebe und Geduld das Backen beigebracht hat. Dieses Buch wäre ohne Euch beide nicht möglich gewesen. Ich liebe und vermisste Euch beide sehr.



# Inhaltsverzeichnis

|                  |    |
|------------------|----|
| Einleitung ..... | 9  |
| Backtipps .....  | 10 |



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Kekse .....</b>                           | <b>13</b> |
| Carob-Bällchen .....                         | 14        |
| Knusprige Carob-Erdnussbutter-Bällchen ..... | 15        |
| Lachskekse .....                             | 16        |
| Ingwer-Johannisbrot-Biscotti .....           | 17        |
| Mandel-Biscotti .....                        | 18        |
| Walnuss-Biscotti .....                       | 19        |
| Orangen-Erdnuss-Biscotti .....               | 20        |
| Apfel-Sesam-Biscotti .....                   | 21        |
| Einfache Kekse .....                         | 22        |
| Vollkornkekse .....                          | 22        |
| Hafer-Käsekekse .....                        | 23        |
| Hähnchenkekse .....                          | 24        |
| Sonnenblumenkernkekse .....                  | 25        |
| Gesunde Kekse .....                          | 25        |
| Knoblauchkekse .....                         | 26        |
| Mehrkorn-Hähnchenkekse .....                 | 26        |
| Rindfleischkekse .....                       | 27        |
| Kräuterkekse .....                           | 27        |



|   |    |
|---|----|
| Kekse für Cheddar-Liebhaber .....         | 28 |
| Honigkekse .....                          | 28 |
| Hähnchen-Käse-Kekse.....                  | 29 |
| Süßkartoffelkekse.....                    | 29 |
| Sonnenblumen-Happen .....                 | 30 |
| Erdnussbutter-Häppchen.....               | 31 |
| Käse-Gemüse-Leckerbissen.....             | 32 |
| Gersten-Gutzi.....                        | 33 |
| Weizenkeim-Zitronen-Häppchen.....         | 33 |
| Koopers Reisknochen.....                  | 34 |
| Haferflocken-Knochen.....                 | 34 |
| Putenknochen.....                         | 35 |
| Schweizer-Käse-Knochen mit Schinken ..... | 36 |
| Leber-Haferflocken-Knochen.....           | 37 |
| Honigtaler .....                          | 37 |
| Knoblauch-Käseknochen .....               | 38 |
| Rote Knochen.....                         | 39 |
| Thunfisch-Taler.....                      | 39 |
| Knochen-Knochen .....                     | 40 |
| Salatknochen .....                        | 41 |
| Erdnussbutterknochen mit Carob-Chips..... | 42 |
| Haferflocken-Käseknochen.....             | 43 |
| Reisplätzchen mit Petersilie .....        | 43 |
| Käsezöpfe .....                           | 44 |
| Carob-Kekse .....                         | 45 |
| Erdnussbutter-Bananen-Kekse .....         | 46 |
| Mandelgebäck .....                        | 46 |
| Johannisbrot-Nuss-Plätzchen .....         | 47 |
| Apfel-Zimt-Goodies .....                  | 48 |
| Weizenkeim-Johannisbrot-Kekse .....       | 49 |

|   |    |
|---|----|
| Haferkekse mit Kleie und Erdnussbutter..... | 50 |
| Reisplätzchen mit Käse.....                 | 51 |
| Süßkartoffelkekse.....                      | 51 |
| Erdnussbutter-Johannisbrotkekse .....       | 52 |
| Johannisbrot-Minzbissen .....               | 53 |
| Roggenkekse .....                           | 53 |
| Sesam-Käsesticks .....                      | 54 |
| Leberleckerli mit Petersilie .....          | 54 |
| Cheddar-Sticks.....                         | 55 |
| Leber-Knoblauchstreifen .....               | 56 |

## Riegel ..... 57

|   |    |
|---|----|
| Grundrezept für gebackene Müsli-Crunchies ..... | 58 |
| Müslieriegel .....                              | 59 |
| Riegel mit Johannisbrotstückchen .....          | 60 |
| Bananen-Apfel-Riegel mit Sauerrahm .....        | 61 |
| Apfelriegel .....                               | 61 |
| Cheddar-Riegel .....                            | 62 |
| Johannisbrot-Haferflocken-Riegel .....          | 63 |
| Früchteriegel .....                             | 64 |
| Power-Riegel .....                              | 65 |
| Frischkäse-Johannisbrot-Riegel .....            | 66 |
| Sauerrahm-Apfelecken .....                      | 67 |
| Johannisbrot-Ecken .....                        | 68 |

## Tropfkekse ..... 69

|  |    |
|--|----|
| Bananen-Haferplätzchen .....           | 70 |
| Erdnussbutter-Haferkekse .....         | 71 |
| Frischkäse-Johannisbrotplätzchen ..... | 71 |
| Erdnussbutter-Apfelkekse .....         | 72 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Johannisbrot-Haferplätzchen ..... | 72 |
| Haferflockenkekse .....           | 73 |
| Karotten-Haferkekse .....         | 74 |
| Haferflocken-Kokos-Kekse .....    | 75 |
| Walnuss-Apfel-Kekse .....         | 76 |

## Kuchen ..... 77

|   |    |
|---|----|
| Frischkäsekuchen .....                  | 78 |
| Walnuss-Joghurt-Kuchen .....            | 78 |
| Karottenkuchen .....                    | 79 |
| Weihnachtlicher Kuchen .....            | 79 |
| Hunde-Geburtstagstorte .....            | 81 |
| Kürbisrolle mit Frischkäsefüllung ..... | 82 |
| Haferflockenkuchen .....                | 83 |
| Apfel-Gewürzkuchen .....                | 84 |
| Sauerrahm-Bananen-Kuchen .....          | 85 |
| Apfelkuchen .....                       | 86 |

## Muffins ..... 87

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Apfel-Walnuss-Muffins .....         | 88 |
| Maisbrot-Käse-Muffins .....         | 88 |
| Haferflocken-Muffins .....          | 89 |
| Frischkäse-Muffins .....            | 89 |
| Johannisbrot-Nuss-Muffins .....     | 90 |
| Maismuffins .....                   | 91 |
| Zucchini-Basilikum-Muffins .....    | 91 |
| Zucchini-Muffins .....              | 92 |
| Bananen-Weizenkeim-Muffins .....    | 93 |
| Zucchini-Johannisbrot-Muffins ..... | 93 |
| Gesunde Muffins .....               | 94 |

|  |     |
|--|-----|
| Karotten-Joghurt-Muffins .....                 | 95  |
| Erdnussbutter-Muffins .....                    | 96  |
| Sauerrahm-Muffins mit Johannisbrot-Chips ..... | 96  |
| Maismuffins mit Johannisbrotchips .....        | 97  |
| Bananenmuffins mit Johannisbrotchips .....     | 97  |
| Cheddar-Apfelkleie-Muffins .....               | 98  |
| Karottenmuffins .....                          | 99  |
| Kürbismuffins .....                            | 100 |
| Zimt-Walnuss-Muffins .....                     | 100 |

## Gefrorene Leckereien ..... 101

|   |     |
|---|-----|
| Bananensplit .....                        | 102 |
| Erdbeerfrost .....                        | 103 |
| Bananencreme-Eis .....                    | 103 |
| Gefrorene Erdbeerriegel .....             | 104 |
| Fruchtige Eisfrischung .....              | 105 |
| Früchesorbet .....                        | 105 |
| Pfirsich-Hundesorbet .....                | 106 |
| Ausgefallenes Erdbeersorbet .....         | 106 |
| Hundesorbet mit tropischen Früchten ..... | 107 |
| Himbeer-Hundesorbet .....                 | 107 |
| Honigmelonensorbet .....                  | 108 |
| Zitronen-Minze-Sorbet .....               | 108 |
| Wassermelonensorbet .....                 | 109 |
| Heidelbeercreme .....                     | 110 |
| Pfirsichcreme .....                       | 110 |
| Erdbeer-Bananen-Sorbet .....              | 111 |
| Joghurteis mit Nüssen .....               | 111 |
| Platz für eigene Rezepte .....            | 112 |



# Einleitung

Den Moment, an dem ich Kooper zum ersten Mal sah, werde ich nie vergessen: ein goldbraunes Fellknäuel mit einem nassen Fleck auf der Stirn, der von der Wasserflasche in seiner Box stammte und den niedlichsten braunen Augen, die ich je gesehen hatte. Ich wusste sofort: Das ist der Richtige. Ich war überglücklich – endlich hatte auch ich einen Hund! Kooper war als junger Welpe sehr krank, er konnte kein Fertigfutter fressen und war auf einem strengen, vom Tierarzt verordneten Diätplan. Leckerchen kamen absolut nicht in Frage. Wie wahrscheinlich jeder frischgebackene Hundebesitzer wollte auch ich meinen neuen Freund rundum verwöhnen und es war für mich vollkommen inakzeptabel, Kooper keine wohlverdienten Belohnungen zuwerfen zu können. Ich durchforstete jedes Futterfachgeschäft und alle Keksrezepte für Hunde, die ich finden konnte, aber die meisten enthielten Salz, Zucker und künstliche Farbstoffe. Frustriert beschloss ich, meine eigenen Leckerchen für Kooper zu machen. Sie mussten sowohl gesund und schmackhaft als auch leicht herzustellen sein. Die Ergebnisse meiner Experimente habe ich (gegen Koopers Willen) oft mit Freunden geteilt, die auch Hunde hatten. Nach nunmehr sechs Jahren habe ich mich dazu entschieden, diese Rezepte, die eigentlich nur für Kooper und seine Freunde bestimmt waren, auch mit Ihnen zu teilen. Ich hoffe, Ihr besonderer Begleiter wird die Leckereien genießen, die Sie mit viel Liebe selbst gemacht haben!

# Backtipps

**Allergien.** Der ein oder andere Hund könnte allergisch auf einige in diesem Buch verwendeten Zutaten reagieren. Falls Ihr Hund noch nie eine oder mehrere der hier verwendeten Zutaten auf dem Speiseplan hatte, empfehle ich, mit einem der Rezepte und mit wenigen Zutaten zu beginnen. Geben Sie Ihrem Hund dann erst einmal die Hälfte eines Leckerlis und warten Sie eine Stunde ab. Sollte Ihr Hund anfangen, sich mehr als sonst zu kratzen, sich zu übergeben, Durchfall zu entwickeln, Schwellungen bekommen oder ein für ihn untypisches Verhalten an den Tag zu legen, rufen Sie bitte sofort den Tierarzt an oder bringen Sie Ihren Vierbeiner unverzüglich in die Notaufnahme einer Tierklinik. Sollten Sie keine Veränderungen an Ihrem Hund wahrnehmen, können Sie die Portion erhöhen und wieder eine Stunde warten. Sollten Sie auch jetzt keine Veränderungen bemerken, können Sie ein noch größeres Stück geben.

**Nachtisch, nicht Hauptspeise.** Mit den Rezepten in diesem Buch stellen Sie gesunde und bekömmliche Hundeleckerli her, da auf künstliche Farbstoffe, Konservierungsmittel, künstliche Aromen, Füllstoffe oder Chemikalien gänzlich verzichtet wird. Und dennoch - es sind Leckerli und keine vollständige Mahlzeit!

**Zutaten.** Wenn Sie die Zutaten einkaufen, wählen Sie die beste Qualität, die Sie für einen vertretbaren Preis finden können. Die Zutaten können aus biologischem Anbau sein oder auch nicht, beides geht prima. Kaufen Sie, was Ihnen zusagt. Für die Rezepte können Sie jede Art von Mehl verwenden. Sollte Ihr Hund eine Weizenallergie haben, können Sie einfach auf ein anderes Mehl zurückgreifen. Fällt Ihre Entscheidung zugunsten von weißem Mehl aus, empfehle ich Ihnen, ungebleichtes Mehl zu kaufen. Auch beim Käse haben Sie die freie Wahl. Für meine Rezepte verwende ich fettarmen Käse. Beim Kauf von Erdnussbutter ist es wichtig, ungesalzene naturbelassene Erdnussbutter zu kaufen, die keinen zusätzlichen Zucker als Inhaltsstoff hat.

**Röhren.** Kuchen- und Muffinteig können mit einer Gabel gerührt werden. Plätzchenteig und Glasuren sollten mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine geknetet/geschlagen werden. Falls der Teig beim Mixen zu flüssig erscheint, fügen Sie einfach mit einem Esslöffel mehr Mehl hinzu, bis Sie die richtige Konsistenz erreichen. Der Teig wird so lange geknetet, bis er eine feste Masse ist. Sollte er zu trocken und brüchig sein, fügen Sie mit dem Esslöffel etwas Wasser hinzu.

**Ergiebigkeit/Ausbeute.** Der in den Rezepten angegebene Ertrag pro Rezept ist Pi mal Daumen. Ihre Ausbeute kann mehr oder weniger sein. Das hängt natürlich von der Größe Ihrer Förmchen und der Dicke des ausgerollten Teiges ab. Werden Sie kreativ und benutzen Sie unterschiedliche Förmchen.

**Ofentemperatur.** Auch hier kann es zu Unterschieden kommen, da Backöfen je nach Modell unterschiedlich hohe Temperaturschwankungen tolerieren, bis sie wieder aufheizen. Dieser Umstand und die Höhe Ihres Teiges können dazu führen, dass Ihre Backware früher fertig ist oder länger als erwartet braucht. Daher sollten Sie Ihre Kreationen im Backofen öfter mal überprüfen. Beachten Sie auch, dass beim Einsatz von Umluft die Backzeit etwas kürzer wird. Sollte Ihr Hund kein Fan von harten, knusprigen Leckerlis sein, können Sie den Schritt der ein- bis zweistündigen Ofentrocknung überspringen. Die Ofentrocknung entzieht den Backwaren das Wasser, was sie hart und knusprig macht. Je weniger Zeit Sie für die Ofentrocknung wählen, umso weicher werden die Leckerchen.

**Aufbewahrung.** Da in meinen Rezepten keine Konservierungsmittel verwendet werden, müssen Sie das Gebäck entsprechend lagern. Ich bewahre meine Kekse in luftdichten Plastikdosen an einem kühlen und trockenen Ort auf. Kuchen, Muffins und Leckerlis, die Fleisch oder Käse enthalten, lagere ich im Kühlschrank. Die geschätzte durchschnittliche Haltbarkeit für Kekse liegt bei drei Wochen, für Kuchen und Muffins bei ein bis zwei Wochen. Die Haltbarkeit hängt von der Frische der verwendeten Zutaten und den klimatischen Bedingungen des Aufbewahrungsortes ab. Bitte lassen Sie alle Backwaren vollkommen abkühlen, bevor Sie Ihrem Hund damit eine Freude machen.

# WICHTIG

**Salz und Zucker.** Salz und Zucker sind nicht gut für Hunde. Kaufen Sie also bitte nur Zutaten, die weder Salz noch Zucker in der Liste der Inhaltsstoffe aufführen.

**Schokoladenersatz aus Johannisbrot, niemals richtige Schokolade.** Weil Schokolade für Hunde tödlich sein kann, verwende ich nur Schokoladenersatz aus Johannisbrot (Carob) für meine Rezepte. Carob ist sehr nahrhaft. Sie können es in vielen Bioläden, Supermärkten oder online finden.

**Rosinen, Zwiebeln und Knoblauch.** Rosinen können für einige Hunde hochgiftig sein; vermeiden Sie daher Rosinen und Weintrauben. Sowohl Zwiebeln als auch größere Mengen an Knoblauch sind ebenfalls schädlich für Hunde. Verwenden Sie keinesfalls Knoblauchzehen. Falls Sie auf Knoblauch nicht verzichten möchten, verwenden Sie bitte Knoblauchpulver in kleinen Portionen.

**Eier.** Wenn in einem Rezept Eier vorkommen, meine ich nur das Eigelb und das Eiweiß. Ich habe viele Rezepte gesehen, die das ganze Ei verwenden, also auch die Schale. Eierschalen können aber Chemikalien, Bakterien wie z.B. Salmonellen und vieles mehr enthalten, die Ihren Hund sehr krank machen können.

**Walnüsse.** Verwenden Sie nur gut getrocknete, einwandfreie Walnüsse. Insbesondere in frischen, unreifen oder älteren Walnüssen, die man unter Bäumen findet, können unsichtbare Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen versteckt sein, die für Hunde hochgradig giftig sind. Walnüsse aus dem Handel sind aber hierauf gut kontrolliert.



*Kekse*

# Orangen-Erdnuss-Biscotti

300 g Weizenmehl  
.....  
(oder ein weißes Mehl Ihrer Wahl)  
60 ml Pflanzenöl  
60 ml Wasser  
1 EL geriebene Orangenschale  
2 Eier  
75 g Honig  
80 g gehackte ungesalzene Erdnüsse

Mischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.  
Anschließend kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche, bis er fest ist.

Teilen Sie den Teig in zwei gleich große Portionen.

Rollen Sie nun eine Portion des Teiges auf einem Blatt Backpapier zu einem Rechteck von ungefähr 12 x 30 cm Größe aus. Die Größe der Rechtecke ist abhängig von der Größe Ihres Backbleches. Beide ausgerollten Teigstücke sollten zusammen auf ein und dasselbe Backblech passen.

Wiederholen Sie dies nun mit der anderen Hälfte des Teigs.

Backen Sie die Biscotti bei 190 Grad für 30 bis 35 Minuten. Die Biscotti sind fertig, wenn Sie mit einem Zahnstocher in die Mitte des gebackenen Teiges stechen und er ohne anklebenden Teig wieder sauber herauskommt.

Nehmen Sie das Backblech aus dem Ofen und schneiden Sie den gebackenen Teig in ca. 3 x 7 cm große Rechtecke. Schieben Sie die geschnittenen Kekse zurück in den Ofen und backen Sie sie erneut bei 190 Grad für 10 Minuten.

Nehmen Sie die Kekse heraus, drehen Sie sie um und backen Sie sie für weitere 10 Minuten.

Anschließend schalten Sie den Ofen aus und belassen die Biscotti weitere 1 bis 2 Stunden zum Aushärten im Ofen.

Ausbeute: Ungefähr 50 Biscotti



Riegel

# Frischkäse-Johannisbrot-Riegel

120g naturbelassenes Apfelmus, ohne Zucker  
100g Honig  
1 1/2 TL Vanilleextrakt  
350g Frischkäse

3 Eier  
200g Weizenmehl (oder ein weißes Mehl Ihrer Wahl)  
80g ungesalzene Walnüsse, gehackt (s.S.12)  
120g getrocknete Johannisbrot-Schote in kleinen Stückchen 

Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel alle flüssigen Zutaten, in einer zweiten Schüssel alle trockenen Zutaten. Fügen Sie langsam die flüssige Mischung unter ständigem Rühren zu der trockenen Mischung hinzu.

Gießen Sie den Teig auf ein gefettetes Backblech und backen Sie die Riegel bei 175 Grad für 35 bis 40 Minuten. Die Riegel sind fertig, wenn ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher wieder sauber herauskommt.

Die Riegel abkühlen lassen und anschließend in 5 cm große Quadrate schneiden.

Ausbeute: Ungefähr 40 Riegel

 Erhältlich in Bioläden, der Bio- oder Feinkostabteilung von Supermärkten oder online



Tropf-  
kekse

# Bananen-Haferplätzchen

Ausbeute:  
Ungefähr 55 Kekse

200g Weizenmehl  
(oder ein weißes Mehl Ihrer Wahl)  
½ TL Backpulver  
½ TL gemahlener Zimt  
240g naturbelassenes Apfelmus, ohne Zucker

60ml Pflanzenöl  
3 Bananen, püriert  
75g Honig  
140g feine Haferflocken  
30g ungesalzene Walnüsse, gehackt (s.S.12)

Mischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel. Tropfen Sie nun mit einem Teelöffel löffelweise Teig auf ein eingefettetes Backblech und lassen Sie dabei etwa 4cm Abstand zueinander. Backen Sie die Kekse bei 175 Grad für 10 bis 15 Minuten. Wenn sie fertig sind, sollten die Kekse sich bei Berührung fest anfühlen. Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie die Kekse weitere 1 bis 2 Stunden zum Aushärten im Ofen.





Kuchen

# Kürbisrolle mit Frischkäsefüllung

Ausbeute: 1 Kuchen

## Kuchenteig

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 4     | Eier                                  |
| 100g  | Honig                                 |
| 120g  | Kürbis, gekocht und püriert           |
| 150g  | Vollkornmehl                          |
| 3 TL  | Backpulver                            |
| 3 TL  | gemahlener Zimt                       |
| 1½ TL | gemahlener Ingwer                     |
| 180g  | naturbelassenes Apfelmus, ohne Zucker |

## Füllung

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 350g  | fettarmer Frischkäse |
| 1½ TL | Vanilleextrakt       |
| 1½ TL | Honig                |
| 100ml | Pflanzenöl           |



Mischen Sie alle Zutaten für den Kuchenteig in einer großen Schüssel gut durch. Anschließend legen Sie ein Backblech mit erhöhtem Rand mit Backpapier aus.

Gießen Sie den Teig auf das Backblech und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Backen Sie den Teig bei 190 Grad für 12 bis 13 Minuten.

Der Kuchen ist vollständig gebacken, wenn ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher wieder sauber herauskommt. Nach dem Backen nehmen Sie den Kuchen sofort vom Backblech und legen ihn auf ein Handtuch. Entfernen Sie das Backpapier vom Kuchen und rollen Sie den Kuchen mit dem Handtuch zu einer Rolle. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.

In der Zwischenzeit mischen Sie die Zutaten für die Frischkäsefüllung in einer kleinen Schüssel. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, entrollen Sie den Kuchen, entfernen das Handtuch und bestreichen ihn mit der Füllung. Anschließend rollen Sie den Kuchen wieder zusammen. (Manchmal habe ich Schwierigkeiten, den Kuchen zu rollen. Wenn sich der Kuchen nicht zusammenrollen lässt, können Sie den Kuchen auch in gleich große Stücke schneiden, die Füllung dünn zwischen den Scheiben verteilen und dann eine Scheibe auf die andere legen, bis alle Scheiben verwendet wurden. Zum Schluss glasieren Sie den ganzen Kuchen mit der restlichen Füllung.)

*Muffins*

A circular graphic containing the word "Muffins" in white script font, enclosed within a decorative scalloped border. The background of the graphic is a dark brown color.

TOP DOG

A large, stylized orange graphic featuring the words "TOP DOG" in black capital letters. The graphic has a jagged, arrow-like shape pointing downwards and to the right. It features red circles with blue centers at the top corners.

# Zucchini-Muffins

Ausbeute:  
Ungefähr 12 Muffins

150g Vollkornmehl  
2 Eier  
75g Honig  
60g naturbelassenes Apfelmus,  
ohne Zucker

260g Zucchini, zerkleinert  
60g ungesalzene Walnüsse,  
gehackt (s. S.12)  
2 TL Backpulver

Mischen Sie in einer Schüssel alle Zutaten, bis sie gut vermischt sind. Anschließend füllen Sie den Teig mit einem Esslöffel in die Muffinförmchen. Füllen Sie die Muffinförmchen nur zu etwa einem Dreiviertel. Backen Sie die Muffins bei 190 Grad für 20 bis 25 Minuten. Die Muffins sind fertig gebacken, wenn ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher wieder sauber herauskommt. Lassen Sie die Muffins in den Förmchen abkühlen und nehmen sie anschließend heraus.



# Gefrorene Leckereien

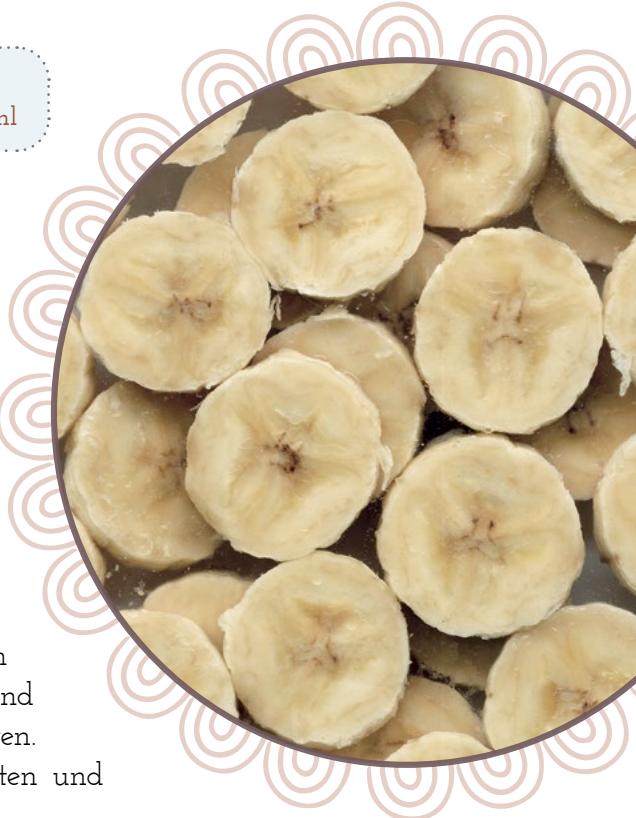
# Bananensplit

- 4 Bananen, in kleine Stücke geschnitten  
50 g Johannisbrotkernmehl (Carobpulver)   
40 g ungesalzene Erdnüsse, gehackt  
240 g fettarmer Naturjoghurt  
75 g Honig

Ausbeute:  
Ungefähr 360 ml

Alle Zutaten in einem Standmixer oder mit dem Pürierstab mischen und gut pürieren; die Mischung sollte ziemlich dick sein. Gießen Sie die Mischung in Eiswürfelschalen, mit Frischhaltefolie abdecken und gefrieren lassen. Wenn die Würfel gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Schalen heraus und legen sie in einen Gefrierbeutel mit Zipverschluss. Zerquetschen Sie die Würfel mit einem Nudelholz und lassen Sie sie ein wenig weich werden. Nun können Sie Ihrem Hund ein paar davon geben und den Rest im Beutel wieder einfrieren. (Ich streue oft Müsli-Crunchies (s.S. 58) über die zerquetschten und etwas angetauten Würfel, bevor ich sie wieder einfriere.)

 Erhältlich in Bioläden, der Bio- oder Feinkostabteilung von Supermärkten oder online



## Warnung:

Servieren Sie Leckereien nicht direkt aus dem Gefrierschrank; die Zähne Ihres Hundes könnten Schaden nehmen. Außerdem können zu kalte Speisen dem Verdauungstrakt Ihres Hundes übel zusetzen und er könnte sich erbrechen.

Alle gefrorenen Leckereien langsam antauen und erst servieren, wenn sie die Konsistenz ähnlich dem von Pfannkuchenteig haben.