

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	9
Geleitwort geschrieben von Frau Dr. Claudia Ludwig .....	10
Warum selber backen und kochen? .....	13
Wichtig ist, was nicht drin ist! .....	13
Vorbereitung und Aufbewahrung .....	17

<b>Vegetarische Kekse .....</b>	<b>20</b>
Dinkelstangen .....	23
Spinatis .....	25
Hafer-Nuss-Taler .....	27
Roggenknäckebröt .....	29
Bananenkekse .....	31

<b>Kekse mit Fleisch und Fisch .....</b>	<b>32</b>
Rindfleischleckerlis .....	35
Fischschmaus .....	37
Putenbällchen .....	39
Straußengebäck mit Roter Bete .....	41
Trockenfleisch .....	43

<b>Kekse für Allergiker und glutenfreie Kekse .....</b>	<b>44</b>
Mais-Reis-Cracker .....	47
Hirse-Kekse .....	49
Amarant-Waffeln .....	51
Buchweizen-Happen .....	53
Dinkel-Kartoffel-Herzen .....	55
Leber-Brezeln .....	57
Hähnchenzöpfe .....	59
Fleischkäse .....	61

<b>Gesunde, leckere Kräuterkekse .....</b>	<b>62</b>
Kekse mit Kamille .....	65
Kekse mit Salbei .....	67
Kekse mit Thymian .....	69
Kekse mit Fenchel .....	71
Kekse mit Minze .....	73
 <b>Agility-Leckerlis .....</b>	 <b>74</b>
Agility-Kekse mit Rind .....	77
Agility-Kekse mit Geflügelleber .....	78
Agility-Kekse mit Huhn .....	79
 <b>Gebäck für Festtage .....</b>	 <b>80</b>
Osterkekse mit Möhren .....	83
Weihnachtsgebäck .....	85
Festtagskekse .....	87
Geburtstagstorte .....	89
Kokosmuffins .....	91
 <b>Kleine Knabbereien für gemütliche Abende .....</b>	 <b>92</b>
Gemüse- und Obstchips .....	95
Popcorn .....	95
Hundeeis .....	97
Frischkäsepralinen .....	97
 Richtig belohnen .....	99
Danke... ..	100
Über die Autorin .....	101