



# Tierärztliche Gemeinschaftspraxis Büren

FGS-GmbH

Dr. Theo Fraune • Dr. Günter Gebbe • Ralf Stuhldreier • Dr. Christoph Sudendey

FTA für Schweine      FTA für Schweine

Tierärztliche Gemeinschaftspraxis Büren, Bruchberg 24, 33142 Büren

Bruchberg 24 • 33142 Büren

Tel.: 0 29 51 – 9 87 50

FAX: 0 29 51 – 9 87 515

## Leckere Rezepte zum selber Backen - für jeden Vierbeiner was dabei!

### 1. Sündhafte Festschmaus-Kekse

*Für Schleckermäuler*

#### Zutaten:

- 330 g Mehl
- 2 Eier (M)
- 120 g grobe Leberwurst
- 60 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 150 g Haferflocken
- 50 g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)
- 8 g Backpulver
- 70 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- (Süß-)Mandelsplitter zum Garnieren



Zubereitung: Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Dann nach und nach die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Wenn Sie die Haferflocken vorher mit der Milch und der Sahne pürieren, wird der Teig zarter. Anschließend den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag kann der Teig ausgerollt und beliebig mit

Plätzchenformen ausgestochen werden. Gebacken wird das Ganze dann für 20 Minuten bei 160° Celsius.

Kaloriengehalt: ~ 490 kcal/100 g

Nährwertgehalte pro 100 g:

- Eiweiß: 16 g
- Kohlenhydrate: 47 g
- Fett: 31 g
- Ballaststoffe: 5 g



## **2. Wilde Kartoffel-Plätzchen**

*Für die Sensiblen und Naturverbundenen*

(Hundekekse ohne Getreide für Allergiker und Barfer)

Zutaten:

- 200g Kartoffelmehl
- 100g gewolfenes Fleisch (z.B. Wild)
- 2 TL Guarkernmehl (alternativ 1 Ei)
- 2 EL Rapsöl
- etwas Wasser nach Bedarf

Zubereitung: Alle Zutaten vermischen, ausrollen und nach Belieben Plätzchen ausstechen. Bei etwa 160 Grad 25 Minuten backen (je nach Dicke der Plätzchen).

Kaloriengehalt: ~ 400 kcal/100 g

Nährwertgehalte pro 100 g: (bei Verwendung von Guar)

- Eiweiß: 9 g
- Kohlenhydrate: 68 g
- Fett: 10 g
- Ballaststoffe: 0 g



### **3. Apfel-Möhren-Cracker**

*Vitaminbombe für die kalte Jahreszeit*

#### Zutaten:

- 1 Babygläschen Möhrenbrei (á 125 g)
- 2 Babygläschen Apfelmus (á 125 g)
- 200 g Vollkorn-Früchtemüsli (ohne Rosinen)
- 25 g Weizenkleie
- 75 g Vollkornmehl
- 50 g Leinsamenschrot
- 2 EL Bierhefe(flocken)
- 2 EL Bio-Honig

Zubereitung: Die Zutaten nacheinander vermischen. Die Leinsamen kurz mit etwas Wasser aufkochen, dass ein klebriger Brei entsteht. Das Müsli ggf. mit dem Mus pürieren. Den Teig dann in Formen fülle oder kleine Bällchen formen. Backblech mit Backpapier auslegen und Plätzchen darauf platzieren. Anschließend bei 120°C für 35-45 Minuten backen.

Kaloriengehalt: ~ 330 kcal/100 g

Nährwertgehalte pro 100 g:

- Eiweiß: 12 g
- Kohlenhydrate: 58 g
- Fett: 6 g
- Ballaststoffe: 15 g