

Leber-Hundekekse

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 1 Portion(en)

Zubereitungszeit: 35 Minute(n)

Zutaten

Menge	Name
250 Gramm	Leber
100 Gramm	geriebene Haselnüsse
250 Gramm	Vollkornmehl
2 Stück	Karotten
3 Esslöffel	Olivenöl
2 Stück	Eier
1 nach Bedarf	Wasser

Zubereitung

Zunächst werden die Karotten geputzt und fein gerieben. Die Leber wird in kleine Stücke geschnitten und dann püriert. Dann werden die Eier verquirlt. Alle Zutaten werden nach und nach in eine Schüssel gegeben, miteinander vermengt und durchgeknetet. Hierbei sollte Wasser bei Bedarf hinzugefügt werden, damit ein homogener Teig entsteht.

Aus dem Teig werden dann Kugeln geformt, die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden. Bei 190 Grad Celsius werden die Kugeln auf mittlerer Schiene für 35 Minuten fertiggebacken. Nach dem Backen müssen die Kekse zunächst vollständig auskühlen. Erst dann können sie gefüttert werden. Zur längeren Lagerung können die Kekse auch in Portionen eingefroren werden.

Achtung: Haselnüsse sind prinzipiell nicht giftig, jedoch können sie Allergien auslösen. Sie enthalten eine Menge Protein und Magnesium.