

Rinderfleisch-Hundekekse

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 1 Portion(en)

Zutaten

Menge	Name
250 Gramm	Rinderfleisch
250 Gramm	Kartoffelmehl
150 Milliliter	Rinderbrühe
2 Stück	Eier
2 Esslöffel	Olivenöl
1 nach Bedarf	Wasser

Zubereitung

Zuerst wird das Fleisch sehr klein geschnitten. Danach werden alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischt und zu einem Teig verarbeitet. Hierbei sollte Wasser bei Bedarf hinzugefügt werden, damit ein homogener Teig entsteht. Der Teig wird dann auf der Arbeitsfläche dünn ausgerollt. Mit Förmchen werden Kekse ausgestochen. Die Kekse werden dann auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Auf mittlerer Schiene werden die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 195 Grad Celsius für 20 Minuten fertiggebacken. Nach dem Backen sollten die Kekse auskühlen, bevor sie gefüttert werden. Weiterhin können die Kekse zur Bevorratung eingefroren werden oder kühl im Kühlschrank aufbewahrt werden.