



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Hundeleckerli

Das Rezept geht zu Ehren von Petra – meiner treuesten Kochkurs-teilnehmerin seit vielen Jahren. Sie hat einen Hund. Und wir haben rumgeblödel, dass wir doch auch für den Hund mal was backen müssten. Im Stadtgarten haben wir ja keinen Backofen. Daher gehen Back-Rezepte immer nur bei den Winter-Kursen, wenn wir uns in eine Küche einmieten.

Aus eigener Erfahrung weiss ich, dass auch Papageien die fertigen Kekse gerne mögen. Ich bin immer der Papageiensitter, wenn meine Freundin Helga in Urlaub fährt. Und Jerry und Kira mochten die Kekse auch sehr gerne.

Die Kochkurs-Teilnehmer fanden die Kekse auch lecker. Wobei ich für den menschlichen Verzehr ja vielleicht noch entweder etwas Zucker oder wahlweise auch hefeflocken und Salz für eine herzhaftere Variante zugeben würde. Die Kekse müssen für Hunde oder Papageien noch trockenen. Gebt ihnen nach dem Backen noch 2 Tage ohne Dose – dann sind sie steinhart und haltbar. Für Menschen bitte 5 min länger backen und frisch verzehren.

Zutaten

- 2 EL Chiasamen
- 6 EL Mandelmilch
- 2 Karotten
- 2 Bananen
- 150g Buchweizenmehl
- 50g Haferflocken
- 2 EL Kokosöl (Geschmolzen)

1. Chiasamen und Mandelmilch mischen und gut 30 Minuten quellen lassen.
2. Bananen mit einer Gabel zermatschen und die Karotten reiben.
3. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen. Der Teig relativ klebrig. Direkt auf einem bemehlten Backpapier ausrollen. Dann entweder mit Förmchen ausstechen und den Teig drum herum entfernen, so dass nur die Form stehen bleibt, oder in Rechtecke oder Quadrate zuschneiden. Die Größe der Kekse an den Hund anpassen ist sinnvoll.
4. Bei 180 Grad je nach Dicke 20-25 min backen.

