

Kräuter - Hundekekse

ZUTATENLISTE:

1 EL Vollkornmehl
1 EL Weizenkeime
1 EL Margarine
Vollkornhaferflocken
2 Eier
2 Eßlöffel kleingehackte Kräuter (TK-Mischung od. frische Petersilie / Schnittlauch)
3 TL Kalbsleberwurst

ZUBEREITUNG:

Mehl, Weizenkeime, Margarine, Kalbsleberwurst und die Eier mit den Kräutern verrühren, dann so viele Haferflocken hinzugeben (einen Teil davon grob zerdrücken), bis ein breiiger Teig entstanden ist (ähnlich wie bei einem Rührteig).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen und leicht flachdrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Dann die Plätzchen umdrehen und noch einige Minuten auf der anderen Seite backen lassen bis sie trocken sind.

AUFBEWAHRUNG:

In luftdichter Dose bei Raumtemperatur aufbewahren [ca. 14 Tage haltbar].



← so sollten sie aussehen

Askja's Bewertung:



Rinderhack – Taler

ZUTATENLISTE:

250 g Rinderhack
200 g Semmelbrösel
100 – 150 ml Wasser (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG:

Das Rinderhack mit den Semmelbröseln vermengen und gut durchkneten.
Unter Zugabe von Wasser weiterkneten bis ein weicher, nicht mehr klebriger Teig entsteht.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz nicht zu dick ausrollen (höchstens 3 – 4 mm).
Anschließend die Kekse nach belieben Ausstechen (mit Plätzchenform oder mit einem Glas der entsprechenden Größe → Schnapsglas).

Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zunächst noch einige Zeit gehen lassen (ca. 10 – 15 Min.)

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 ° C in ca. 20 – 30 Min. fertigbacken (zwischendurch einmal umdrehen).

AUFBEWAHRUNG:

In luftdichter Dose bei Raumtemperatur aufbewahren [ca. 14 Tage haltbar].



← so sollten sie aussehen

Askja's Bewertung:



Pfefferminzplätzchen (gegen schlechten Atem)

ZUTATENLISTE:

300 g Weizenvollkornmehl
1 TL Kohle (Reformhaus, Apotheke)
1/2 TL Salz od. 1 TL Kräutersalz
1 Ei
3 EL Distel- od. Sonnenblumenöl
1 EL Petersilie (fein gehackt) -ggfs. getrocknete-
2 EL Pfefferminze (fein gehackt) -ggfs. getrocknete od. Pfefferminztee-
150 - 200 ml Milch

ZUBEREITUNG:

Das Mehl, das Salz und die Kohle vermengen.
In einer zweiten Schüssel das Öl, das Ei und die Kräuter verquirlen.
Anschließend in die Mehlmischung einrühren.
Von der Milch soviel hinzu gießen, dass ein fester Plätzchenteig entsteht.
Mit einem Teelöffel kleine Teigklösschen abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
(etwas flachdrücken und etwas Abstand lassen, da die Plätzchen beim Backen aufgehen).

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C (Umluft 180 °C) etwa 15 Min backen.

AUFBEWAHRUNG:

In luftdichter Dose möglichst kühl aufbewahren [ca. 14 Tage haltbar].



← so sollten sie aussehen

Askja's Bewertung:



🐾🐾🐾 = mag ich gar nicht 🐾🐾🐾 = na, geht so... 🐾🐾🐾 = das fress ich ganz gerne 🐾🐾🐾 = dafür laß ich anderes stehen

Leberwurst - Leckerlis

ZUTATENLISTE:

100 g Vollkornmehl
150 g Haferflocken
150 g Landleberwurst
200 ml Wasser
3 TL Petersilie

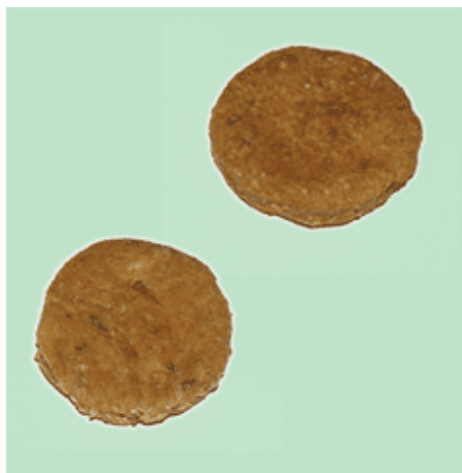
ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mischen und zu einem festen Teig formen.

Anschließend für den Teig für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen, damit er sich nachher besser verarbeiten lässt.

Den Teig nach einer Stunde Portionsweise entnehmen und nicht zu dick ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig kleine Plätzchen ausstechen.

Anschließend die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft) für ca. 20 – 30 Min. auf der mittleren Schiene backen und anschließend im abgeschalteten Herd noch ca. 10 – 15 Min. trocknen lassen.



← so sollten sie aussehen

Askja´s Bewertung:



(weitere Rezepte folgen, sobald sie von uns zubereitet und von Askja „getestet“ wurden !)

☹☹☹ = mag ich gar nicht 🌻☹☹ = na, geht so... 🌻🌻☹ = das fress ich ganz gerne 🌻🌻🌻 = dafür laß ich anderes stehen