



Kraftknochen

Büroarbeit ist Knochenarbeit und fordert den ganzen Hund. Hirse, Hefeflocken und Sesam sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen - und davon braucht das Gehirn eine Menge, um Höchstleistungen zu erbringen.

1 TL gekörnte Rinder- oder Hühnerbrühe (ohne Zwiebel und Zusatzstoffe sowie möglichst salzfrei; aus dem Reformhaus oder Bioladen)
120 g Weizenvollkornmehl
80 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Hirseflocken
3 EL Hefeflocken
1 EL Sesamsamen
1 EL Olivenöl

Außerdem:

Weizenmehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Knochenform

Für 1 Backblech
20 Min. Zubereitung | 25-30 Min. Backen

Achtung, frisch gestempelt

Um Ihrem Knochen eine persönliche Note zu verleihen, drücken Sie vor dem Backen mithilfe eines Buchstaben-Prägestempels kleine Botschaften auf die Hundekexse, zum Beispiel »Brotzeit«, »Meins«, »Snack« der »Noch einen!«. Schließlich isst auch hier das Auge mit.

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gekörnte Brühe in 145 ml kochendem Wasser auflösen. Abkühlen lassen.
- 2 Währenddessen in einer großen Schüssel die beiden Mehlsorten mit Hirseflocken, Hefeflocken und Sesamsamen vermischen. Olivenöl dazugeben und alles 1 Minute mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. Die Brühe hinzufügen und weitere 4 Minuten rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- 3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Teig etwa 4 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste wieder zu einer Kugel formen und erneut ausrollen.
- 4 Kekse im Ofen (Mitte) 25-30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter völlig abkühlen lassen.