



Leber-Bits

Auch wenn viele Zweibeiner die Nase rümpfen: Leber kommt bei Hunden tierisch gut an. Das können Sie sich nicht vorstellen? Dann packen Sie beim nächsten Training einfach ein paar dieser Kekse ein. Sie werden staunen, wie ihr Hund mitarbeitet.

- 150 g **Maismehl**
- 60 g **zarte Haferflocken**
- 50 g **Leber, fertig gekocht und fein gehackt**
- 30 g **geriebener Parmesan**
- 1TL **getrocknete Petersilie**
- 1 TL **Knoblauchpulver**
- 1 EL **Olivenöl**

Außerdem:

Maismehl für die Arbeitsfläche Für 1

Backblech

15 Min. Zubereitung | 30-35 Min. Backen

Fleisch schneiden

Sie fassen nicht gern Leber (oder auch anderes rohes Fleisch) an? Dann geht es Ihnen wie meiner Schwester. Sie hasst die seltsame Konsistenz. Ihr Tipp: Ziehen Sie beim Schneiden Einweghandschuhe an und werfen Sie diese anschließend einfach in den Abfalleimer.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Maismehl, Haferflocken, gehackte Leber, geriebenen Parmesan, getrocknete Petersilie und Knoblauchpulver vermischen. Olivenöl zugeben und alles 1 Minute mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 200 ml Wasser zufügen und weitere 4 Minuten rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Teig etwa 4 mm dick ausrollen. Auf das Backblech heben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Messer oder Pizzaschneider in etwa 2cm große Quadrate schneiden.

Die Kekse im Ofen (Mitte) 30-35 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Kekse mitsamt dem Backpapier vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Nach ca. 15 Minuten das Backpapier entfernen und die Kekse auf dem Gitter völlig austrocknen lassen.