



Möhren-Bits

Die kleinen Möhren-Häppchen sind einfach und schnell zubereitet, weshalb ich sie als Einstieg in die Hundekeksbäckerei nur empfehlen kann. So wenig Arbeit Sie damit haben, so viel Freude hat ihr Hund daran - ideale Belohnungshappen.

- 1 kleine Möhre (ca. 50 g)
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g zarte Haferflocken
- 1 EL Olivenöl
- 1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Weizenmehl für die Arbeitsfläche Für 1 Backblech
15 Min. Zubereitung | 30-35 Min. Backen

Ihr Hund liebt Gemüse?

Dann wandeln Sie dieses Rezept einfach immer wieder mal ab, indem Sie die Möhren durch andere Sorten wie Kürbis, Süßkartoffeln oder Zucchini (jeweils 50 g) ersetzen. Passen Sie dann aber mit der Flüssigkeit auf: Geben Sie erst $\frac{1}{2}$ angegebenen Wassermenge in den Teig, den Rest bei Bedarf löffelweise.

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Möhre schälen und grob raspeln.

In einer großen Schüssel Weizenmehl und Haferflocken vermischen. Möhrenraspel, Olivenöl und Ei zugeben und alles 2 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 50 ml Wasser zufügen 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. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech heben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem scharfen Messer oder dem Pizzaschneider in etwa 2 cm große Quadrate schneiden.

4 Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Kekse 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 Möhren-Bits auf dem Gitter völlig austrocknen lassen.