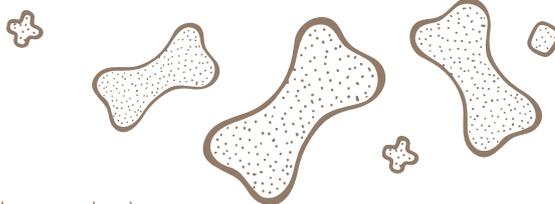


# WEIL WIR TIERE GENAUSO LIEBEN WIE DU..



## REZEPTE ZUM NACHBACKEN AUS DER ZOOPLUS-HUNDEBÄCKEREI

### LEBERWURST-KNOCHEN

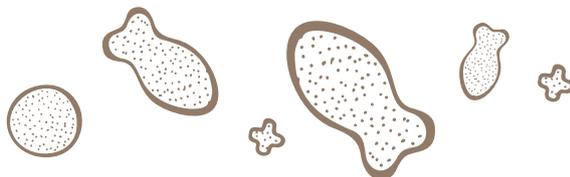


**Zutaten** für ca. 350 Knochen:

1 Ei  
250g Leberwurst  
500g feine Haferflocken (für Katzen: mit Kartoffelmehl/-flocken tauschen)  
300g Hüttenkäse  
100 ml Sonnenblumenöl  
Etwas (Kartoffel-)Mehl zum Ausrollen

**So geht's:** Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, dann ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn der Teig danach noch zu nass zum Ausrollen ist, bitte noch mehr Haferflocken oder (Kartoffel-)Mehl zugeben. Dann den Teig ca. 1 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend bei 150 Grad Umluft für ca. 30 Min. backen und im ausgeschalteten Backofen trocknen lassen.

### THUNFISCH-LECKERLI

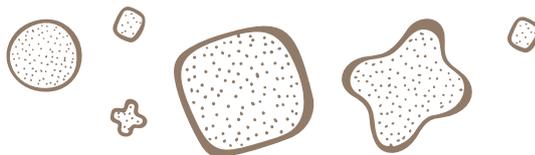


**Zutaten:**

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft  
1 Ei  
Etwas Petersilie gehackt  
(Kartoffel-)Mehl, Polenta oder Haferflocken zum Andicken nach Bedarf

**So geht's:** Alles verrühren und zu Bällchen formen. Falls Polenta verwendet wird, bitte mehr Flüssigkeit im Teig lassen. Ihr könnt in der Größe der Plätzchen ganz nach Geschmack und Größe eures Hundes variieren. Anschließend bei 150 Grad Umluft ca. 30 Min. backen. Backzeit kann je nach Bällchen-Größe kürzer oder länger sein. Dann im ausgeschalteten Backofen trocknen lassen.

### QUARK-PRALINEN



**Zutaten:**

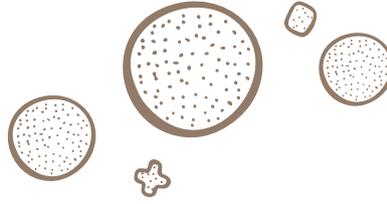
200g feine Haferflocken,  
100g Dinkelmehl,  
etwa 6 EL Buttermilch (so dass ein Teig guter Konsistenz entsteht),  
5 EL Öl (z.B. Distelöl oder Olivenöl),  
1 Ei,  
1 EL Ahornsirup,  
150g Magerquark

**So geht's:** Alles gut miteinander vermischen und je nach Wahl entweder kleinen Kugeln oder andere Formen kreieren. Anschließend bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen – fertig sind die Gourmet-Pralinen!

## ZOOPLUS KUGEL-KEKSE

### Zutaten für ca. 170 Stück:

2 gehobelte Karotten  
2 zerdrückte Bananen  
400g (Kartoffel-)Mehl  
200g Haferflocken oder Polenta  
100 ml Öl  
Wasser nach Bedarf



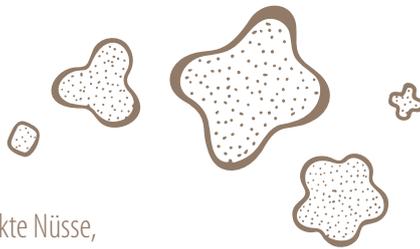
**So geht's:** Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Sollte statt Haferflocken Polenta benutzt werden, bitte darauf achten, dass der Teig insgesamt etwas nasser sein sollte. Falls der Teig zu trocken ist, bitte etwas Wasser zugeben. Dann mit den Händen ca. 1-2 cm große Kugeln formen und 25 Min. bei ca. 150 Grad Umluft backen. Über Nacht im geöffneten Backofen trocknen lassen.

Im Anschluss könnt ihr, wenn gewünscht, die Plätzchen noch mit kleinen gekauften Leckerlies verzieren. Einfach mit steif geschlagenem Eischnee auf das selbstgebackene, abgekühlte Plätzchen kleben und nochmal für ca. 10 Min. bei 150 Grad Umluft im Ofen backen.

## KÄSE-CRACKER

### Zutaten:

100g geriebener Käse,  
100g Hüttenkäse,  
1 Ei,  
50g Knäckebrot zerbröselt oder 50g gehackte Nüsse,  
200g Mehl,  
1 EL Öl,  
evtl. etwas Wasser, falls der Teig sonst zu fest ist

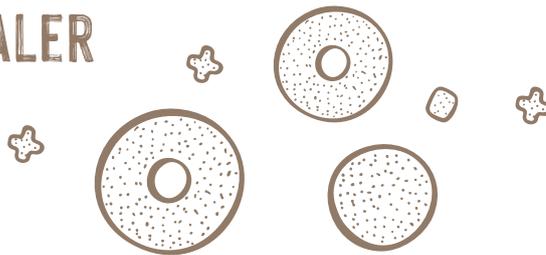


**So geht's:** Alles gut miteinander vermischen und je nach Wahl entweder kleinen Kugeln oder andere Formen kreieren. Anschließend bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen – fertig sind die Gourmet-Pralinen! Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend bei 150 Grad Umluft für ca. 30 Min. backen und im ausgeschalteten Backofen trocknen lassen.

## APFEL-JOGHURT-TALER

### Zutaten:

100g Dinkelmehl,  
100g Haferflocken,  
50g Reismehl,  
1 EL Honig,  
1 geriebener Apfel,  
150g (ein kleiner Becher)  
Naturjoghurt, etwas Zimt



**So geht's:** Alles gut vermischen, knapp 1cm dick ausrollen und entweder Taler ausschneiden oder Weihnachtsformen ausstechen. Bei 150 Grad etwa 45 Minuten backen. Falls man die Kekse knuspriger/trockener haben möchte, im Anschluss bei geringer Hitze (eventuell Kochlöffel in die Ofentür) weiter trocknen oder bei geschlossener Ofentür im Ofen lassen, bis dieser nach dem ausstellen kalt geworden ist.

**TAGGT ZOOPLUS AUF JEDEN FALL BEI EUREN KREATIONEN AUF FACEBOOK, INSTAGRAM, TWITTER UND CO.**