

Blaubeer-Rindfleisch-Hundekekse

Hund



Zutaten:

- 250 g Rindfleisch
- 300g Mehl eurer Wahl
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Honig (optional)
- 1 kleines Schälchen Blaubeeren



Verrühre das Fleisch zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver in einer hohen Schüssel. Die Beeren werden vorab püriert oder zumindest gestampft und mit einem Esslöffel Honig verfeinert und hinzugegeben.

Nun steigst Du um auf den Knethaken und fügst gegebenenfalls noch etwas Mehl zu unserem Hundekekse Rezept hinzu, bist Du einen guten "Ausroll-Teig" hast. Nimmst Du ein süßes Ausstechförmchen und dann ab damit aufs Blech und in den für 170° Grad vorgeheizten Ofen.



Die Kekse sehen sehr kross aus und das sind sie auch... schiebe sie für gute 30 min. in den Ofen und lass sie dann noch darin trocknen, da der Fleischanteil sehr hoch ist. Am nächsten Tag kannst Du sie noch 1-2 Tage an der Luft weiter trocknen lassen und falls dann immer noch nicht alles aufgefressen wurde, halten sie sich 1 gute Woche im Kühlschrank.

