

Leber-Kracker für Hunde

Dieses Rezept wurde uns zugetragen, von uns getestet und... die Hunde stehen drauf!

Außerdem ist es gerade für Allergiker empfehlenswert, die Kracker selber zu machen. Meist ist es günstiger selber zu backen als Leckerchen zu kaufen und außerdem weiß man was drin ist.

Also ein herzliches Dankeschön an Bea, die Bäckerin ;o) und hier für alle das Rezept:

Zutaten:

- 500g Leber (z.B. Huhn, Rind etc.)
- 500g Mehl (bei Weizenallergikern wäre es sicherlich möglich, Maismehl, Hafermehl, Reismehl o.ä. zu verwenden, wir haben das aber bisher nicht ausprobiert)
- 5 Eier
- 5 EL Öl (nehmen Sie ein gutes, kaltgepresstes Pflanzenöl, so können Sie die Kracker noch mit Vitaminen, Fettsäuren usw. aufwerten)

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Leber mit einem Pürierstab und geben Sie die übrigen Zutaten hinzu, bis eine feste Masse entsteht.

Füllen Sie den Teig in eine Brotbackform und backen Sie das Ganze bei 157°C für 1 1/2 h.

Lassen Sie das Brot nach dem Backen ein wenig abkühlen und schneiden es dann in maulgerechte Happen.

Wenn Sie mögen, können Sie die Kracker dann noch ein wenig lose ausgebreitet trocknen lassen. Sie werden dadurch härter und haltbarer.

Na dann...

Guten Apetit!