

Recepten hondenkoekjes en taarten

Bron: www.oldenglishsheepdogs.nl/

Recepten voor gezonde en (h)eerlijke hondenkoekjes en taarten.

Een leuke bezigheid is om zelf de snacks en snabbels voor uw hond te maken. De voordelen zijn legio. Je kunt vullingen gebruiken waar de hond dol op is en wat dan ideale trainingskoekjes worden. Ook is het natuurlijk goed dat je precies weet wat je aan je hond voert.

De meeste commerciële koekjes bestaan hoofdzakelijk uit graan en bevatten veel kleur- en smaakstoffen. Veel honden kunnen daar niet tegen en gezond is het natuurlijk ook niet te noemen.

Hieronder volgen een aantal recepten die makkelijk te maken zijn en die al door veel honden zijn voorgeproefd en goedgekeurd. Veel plezier! (uw hond heeft het op zeker).



Levercake:

Benodigdheden:

- 3 eieren
- 0,6 tot 0,75 kopje olijfolie of zonnebloemolie
- 1/3 of een 1/2 pond lever (kippen,rund, in ieder geval geen varken)
- 2 koppen meel/tarwemeel

Bereiding:

Het vlees malen en met de andere ingrediënten mengen in een keukenmachine tot een mooi beslag. Dit beslag uitspreiden over een ingevette bakplaat en de voorverwarmde oven in. Circa 20 minuten afbakken in een voorverwarmde oven van 250 graden Celsius. De lever kan ter afwisseling vervangen worden door hartjes, sardientjes (uit blik) tonijn (uit blik) pakje Carnibest (geen Rodi, dit bevat teveel water)enz..

Hondenpannenkoeken:

Maak een pannenkoekenbeslag.

Benodigdheden:

- 3 eieren
- circa 1 pakje roomkaas of kwark of melk
- 500 tarwemeel/bloem/zelfrijzend bakmeel.
- 300 gram fijngemalen vlees. (lever, hart, carnibest, uitgelekt blikje tonijn/sardientjes).

Bereiding:

Je roert dit door elkaar tot je een mooi pannenkoekenbeslag hebt. Hier bak je er pannenkoeken van.

Besmeer de pannenkoeken vervolgens met roomkaas, hüttenkaas of kwark. Rol deze op en snij 'm in hapklare stukken.

Of.... Leg een pannenkoek op een bord, besmeer deze met roomkaas, kwark, gemalen vlees, gemalen vis. Leg daarop de volgende pannenkoek...weer besmeren en zo doorstapelen tot je een leuke taart hebt. Bij een hondenverjaardag kun je de bovenkant afsmeren met een dikke laag kwark (lijkt op slagroom;-) en daar de kaarsjes in zetten:-).

Hondentaart

Benodigdheden:

- 300 gr kippengehakt (menselijke consumptie, dus zonder bot)
- 400 gr tarwebloem
- 400 ml kippenbouillon
- 200gram kippenlevertjes

Bereiding:

De kippenlevertjes in kleine stukjes snijden en door het kippengehakt roeren. Vervolgens doe je steeds een beetje bloem en bouillon erbij en mix je het met de deegmixer goed door elkaar heen. Dit is een vrij stevige massa en kleverig.

Als alles erin zit en goed gemengd is, verdelen over een bakplaat met bakpapier of goed ingevette bakplaat en bak het geheel ongeveer 1 1/2 uur in de oven op 180 graden Celsius.

Naar eigen keuze kun je ook nog de volgende dingen toevoegen.:
blikje sardientjes, geraspte kaas, geraspte winterwortel, een ei.

Verjaardagstaart

Benodigdheden:

- 3-4 pond kip of kalkoen gehakt (zonder bot)
- 1 pond gekookte zilvervliesrijst rijst
- 1 pond grof gehakte verschillende groentes,(wortels, bleekselderij, koolraap, boontjes, e.d.)
- 2 eieren
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 lepel bakpoeder
- 200-250 gram volkoren/tarwemeel of havermout

Bereiding:

Meng alles door elkaar en doe het mengsel in ingevette springvorm.

Bak voor 1-1 1/2 uur op 175 graden. Wanneer de taart is afgekoeld kan je 't met kwark of yoghurt als "slagroom" bestrijken, en dan kunnen de kaarsjes erop:-).

Viskoekjes om te bewaren.

Bereidingstijd 2 dagen.

Benodigdheden:

- 1 blikje makreel
- 1 blikje zalm
- 1 blikje sardientjes
- 1 blikje tonijn
- 4 eieren
- flinke scheut olijfolie of zonnebloemolie
- 2 eetlepels gedroogde peterselie
- 2 koppen meel

Bereiding:

Eieren en olie loskloppen in keukenmachine. Teentjes knoflook en de peterselie erbij. Dan de blikjes vis er in zijn geheel bij. (alleen als de vis op water staat, dit even laten uitlekken)
Giet dit mengsel over in een grote beslagkom en meng het meel erdoorheen tot je een dikke brij hebt.

Oven voorverwarmen op 150 graden.

De brij uitstorten op een ingevette bakplaat en dan circa 30 minuten in de oven. Dan vijf minuten af laten koelen, in kleine blokjes snijden en uitgespreid op wat keukenpapier laten drogen. De volgende dag even omscheppen, en verder laten drogen. De dag daarop heb je harde viskoekjes die je in een afgesloten tupperwarebak een aantal weken kunt bewaren.

Havermoutkoekjes

Benodigdheden:

- 2 koppen volkorenbloem
- 1 kop havermout
- 1 ei
- 1 kop kippenbouillon (mag van bouillonblokje)

Bereiding:

De havermout een beetje laten weken in de bouillon (tot de havermout het vocht opgenomen heeft). De bloem en het ei bijvoegen en een deeg maken. Uitrollen en vormpjes uitsnijden of er bolletjes van draaien. 20 minuten bakken op 180 -200° Celsius.



Hondenkoekjes 1

Benodigdheden:

- 1 kopje witte meel
- 1 kopje volkorenmeel
- 1 ei
- 4-5 eetlepels olie
- 1-2 theelepeltjes honing

Bereiding:

Water toevoegen tot het deeg niet meer zo heel droog aanvoelt. Daar maak je kleine balletjes of andere vormpjes van. Deze verdeel je op een ingevette bakplaat en dan 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175° Celsius.

De honing kan vervangen worden door pindakaas of kleine stukjes vlees (gehakt)

Hondenkoekjes 2

Benodigdheden:

- 350gr. Tarwebloem
- 160gr. Havermoutvlokken
- 30gr. Gesmolten spekvet
- 60gr. Geraspte kaas
- 100gr. Kleine stukjes spek
- 60gr. Tartaar /rundergehakt
- 275ml. Vleesbouillon

Bereiding:

De tarwebloem, havermout, kaas en tartaar in een grote mengkom doen.

Ondertussen de spekjes al roerend bakken tot er al wat spekvet komt, dat kan je dan al onder de ingrediënten roeren. Als de spekjes goed uitgebakken zijn mogen ook zij toegevoegd worden. Als laatste de bouillon toevoegen en er een mooi deegje van kneden.

Uitrollen zonder barsten in het deeg tot een dikte van ongeveer 2,5mm.

Snij of steek er nu leuke vormpjes uit, eventueel bestrooien met wat muesli of kaas voor een extra krokant koekje.

Bakken in ongeveer 2 uur op 150° Celsius op een ingevette bakplaat tot ze mooi bruin en knapperig zijn.



Hondenkoekjes 3

Benodigdheden:

- 250 ml gemengde peentjes en erwtjes uit blik (uitlekken)
- 625 ml volkoren meel
- 125 gram magere melkpoeder
- 90 ml plantaardige olie
- 1 ei, losgeklopt
- 125 ml koud water

Bereiding:

Pureer de peentjes en erwtjes in de keukenmachine.

Doe het meel, het melkpoeder in een beslagkom.

Voeg hierbij de gepureerde erwtjes/peentjes, de olie, het losgeklopte ei en het water en vermeng dit alles goed.

Verdeel het deeg in 2 ballen. Kneed de ballen nog 2 minuten door als je met de hand hebt gemengd, heb je het met mixer of keukenmachine gedaan, dan nog even kort kneden. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot ca een centimeter dikte en snij met een koekjessnijder kleine koekjes uit het deeg.

Leg de koekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat of een goed ingevette bakplaat.

verwarm de oven op 180 graden Celsius en bak hierin de koekjes 15 minuten aan één kant;

Draai de koekjes om en bak ze nu nog 25 minuten.



Pindakaas & honingkoekjes.

Benodigdheden.

- 100gr. meel
- 1 ei
- 15 gr (eetlepel) honing
- 5 gr. (theelepels) pindakaas)
- 60 gr. bakvet
- 1 theelepels bakpoeder
- 35 gr. havervlokken
- 2 gr. vanillesuiker of een paar druppels essence.

Bereiding:

De honing met de pindakaas opwarmen totdat deze vloeibaar wordt. (ca. 20 sec. in de magnetron).

De ingrediënten met elkaar vermengen. Bakblik met wat bloem bestuiven het deeg met een lepeltje in hoopjes verdelen. In 10 tot 15 min. afbakken in een tot 175 graden voorverwarmde oven.

Bron:

www.oldenglishsheepdogs.nl/