

JEFF SIMPSON

Cookies für Hunde

Die besten Rezepte
zum Verwöhnen

G|U

Inhalt

5 Spaß am Backen

- 6 Das schmeckt Hunden
- 9 Die Jeffo-Prinzipien
- 10 Gesunde Backzutaten
- 12 Das darf nicht in die Hundekexse
- 13 Tabelle: Für Hunde giftige Lebensmittel
- 14 Die richtige Ausrüstung
- 16 Vom Teig zum Keks

19 Belohnungs-häppchen

- 20 Apfel-Crunchies
- 22 Möhren-Bits
- 24 Leber-Bits
- 26 Bagels

- 28 Good-Boy-Cookies
- 30 Feine Fischchen
- 32 Kuh-Kekse

35 Leckerlis fürs ganze Jahr

- 36 Rübli-Kekse
- 38 Gemüsestäbchen
- 40 Zucchini-Nuss-Knacker
- 42 Halloween-Cookies
- 44 Lebkuchen
- 46 Big Bones
- 48 Scotties

51 Rezepte für sensible Hunde

- 52 Dinkel-Frischkäse-Cookies
- 54 Reistaler
- 56 Hirsenocken
- 58 Reismehl-Muffins

60 Service

- 60 Register
- 62 Bücher und Adressen, die weiterhelfen
- 64 Impressum



DIE GU-QUALITÄTS-GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Produkte achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Informationen werden von unseren Autoren und unserer Fachredaktion sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert auf artgerechte Tierhaltung und stellen das Wohl des Tieres an erste Stelle.

Wir garantieren, dass:

- alle Anleitungen und Tipps von Experten in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Illustrationen einfach umsetzbar sind.

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.



Spaß am Backen

Womit sonst können Sie Ihren Hund auf so einfache Art verwöhnen und ihm gleichzeitig so viel Gutes tun wie mit selbst gebackenen Keksen aus gesunden Zutaten – ohne künstliche Aromen, Farbstoffe oder anderen schädlichen Inhaltsstoffen. Dabei ist Backen für Hunde kinderleicht, auch wenn Sie noch nie einen Teig gemischt oder ein Nudelholz in der Hand gehalten haben. Vor allem aber macht es unglaublich viel Spaß. Spätestens wenn Sie die duftenden Kekse aus dem Ofen holen, freut sich dann auch ihr Vierbeiner.

Das schmeckt Hunden

Damit alle Stoffwechselvorgänge reibungslos funktionieren, benötigt ein Hund täglich Futter. Nur so erhält er alle Nährstoffe, die er braucht, um gesund und leistungsfähig zu bleiben. Als Hundehalter kommt Ihnen die Aufgabe zu, Ihren Vierbeiner möglichst artgerecht zu ernähren.

Die Grundnahrung

Zwar zählen Hunde zur Ordnung der Fleischfresser (Carnivoren). Ihr Verdauungstrakt ist aber auch dazu in der Lage, Aas, Abfälle und pflanzliche Nahrung aufzunehmen und zu verwerten. Die meisten der heute erhältlichen Hundenahrungen enthalten daher alle wichtigen Nährstoffe (Fleisch, Getreide- und Gemüseerzeugnisse)



in optimaler Zusammensetzung und eignen sich somit sehr gut als Alleinfutter. Besteht kein erhöhter Bedarf (wie zum Beispiel während der Wachstumsphase, im Falle einer Krankheit oder bei trächtigen und säugenden Hündinnen), ist es nicht nötig zuzufüttern. Im Gegenteil: Eine Überversorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen kann sich sogar negativ auf den Stoffwechsel auswirken und so der Gesundheit schaden.

Geben Sie der Vollnahrung auch keine zusätzlichen Dinge bei, wie Fleisch oder Flocken, weil sonst das Nährstoffgleichgewicht ins Wanken gerät. Reste vom Tisch sind ebenfalls nichts für Hunde. Unser eigenes Essen ist viel zu stark gewürzt und enthält oft Zutaten, die für den Menschen zwar gesund und schmackhaft sein mögen, dem Hund aber unter Umständen schaden können. Wenn Sie Ihren vierbeinigen Freund verwöhnen wollen, mischen Sie ihm ab und zu gekochte Kartoffeln oder Nudeln, Naturjoghurt, Quark oder ein gekochtes Ei ins Futter. Mehr Abwechslung braucht er nicht – außerdem hat er ja noch seine Cookies.

Bitte gut kauen

Damit sein Gebiss gesund bleibt, braucht Ihr Hund regelmäßig etwas zu kauen. Leider vertragen nicht alle Vierbeiner Knochen und bekommen davon Verstopfung oder Durchfall. Zudem können Knochensplinter schwere Verletzungen im Rachen und Ma-

Wer kann diesem Blick schon widerstehen? Zum Glück können Sie Ihren Hund mit selbst gebackenen Cookies auf gesunde Art verwöhnen.

gen-Darm-Trakt verursachen. Daher ist es besser, dem Hund getrocknete Kauartikel aus dem Zoofachhandel anzubieten, wie Schweineohren oder Ochsenziemer. Wenn es unbedingt ein echter Knochen sein soll, greifen Sie zu einem weichen Kalbsknochen. Und natürlich eignen sich auch harte Hundekekse hervorragend zur Zahnpflege.

Leckerlis

Hundekekse dienen jedoch nicht nur der Zahnpflege, sondern sind vor allem auch zwischendurch als Belohnungshäppchen sehr beliebt – und zwar bei Hund und Herrchen. Ich werde oft gefragt, ob man die Leckerlis von der normalen Futtermenge abziehen muss? Ich antworte immer, dass viele Fachleute dies tatsächlich empfehlen. Aber dann schiebe ich meistens noch hinterher, dass ich mich selbst jedoch gar nicht an diese Empfehlung halte. Wie auch? Meine Hündin Cara ist oft mit mir im Büro; natürlich kennt sie auch den kürzesten Weg in die Backstube. Und weil sie für alles und jeden einen Trick auf Lager hat, weiß sie ganz genau, wie sie an einen Keks kommt – und eben auch einmal an ein paar Kekse mehr. Damit sie trotzdem nicht zu dick wird, mache ich regelmäßig den »Rippen-Check«. Wenn ich die beiden hintersten Rippen noch spüren kann (sehen muss ich sie nicht, im Gegenteil: Dann wäre Cara fast ein bisschen zu dünn), ist alles in Ordnung. Wenn ich merke, dass Cara zugenommen hat, gebe ich ihr einfach die nächste Zeit nur noch Cookies ohne Käse und Nüsse. Denn mit diesen »Fettlieferanten« spart man automatisch eine Menge Kalo-



Damit Zähne und Zahnfleisch gesund bleiben, brauchen Hunde regelmäßig etwas richtig Hartes zum Kauen.

rien ein. Wenn sich Ihr Vierbeiner mit den fettarmen Keksen partout nicht anfreunden will und auf seine Lieblingssorte besteht, backen Sie einfach kleinere Cookies oder brechen einen größeren Keks in mehrere Teile. Dieser ebenso simple wie wirksame Trick hilft natürlich nur, wenn Sie nicht gleichzeitig die doppelte Menge verfüttern.



Wie viel braucht Ihr Hund?

Die Auswahl an Hundefutter ist heute besser denn je. Trotzdem sollten Sie immer das Etikett gründlich lesen, wenn Sie ein neues Produkt kaufen. Halten Sie sich an die Empfehlungen des Futtermittelherstellers. Passen Sie die Futtermenge jedoch je nach Aktivität Ihres Hundes individuell an.

Apfel-Crunchies

Dieses Rezept habe ich erfunden, bevor es Jeffo gab. Ich habe viele, viele Äpfel geraspelt und kiloweise Teig geknetet, bis ich endlich einen Keks hatte, der meiner Gast-Hündin Stella schmeckte. Dabei habe ich meine Liebe zum Hundekeksbacken entdeckt.

¾ Apfel (ca. 90 g)
150 g Weizenmehl (Type 405)
75 g zarte Haferflocken
½ TL Zimt
1 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:
Weizenmehl für die Arbeitsfläche

Für 1 Backblech

🕒 15 Min. Zubereitung | 30–35 Min. Backen

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Das Fruchtfleisch grob raspeln.

2 In einer großen Schüssel Weizenmehl, Haferflocken und Zimt vermischen. Apfelraspel und Sonnenblumenöl dazugeben und alles 2 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 40 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 Backblech heben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Messer oder Pizzaschneider in etwa 2 cm große Quadrate schneiden.

4 Die Kekse im Ofen (Mitte) 30–35 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Kekse mit-samt dem Backpapier vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Nach etwa 15 Minuten das Backpapier entfernen und die Kekse auf dem Gitter ganz trocknen lassen.



Fruchtige Varianten

Sie können dieses Grundrezept immer wieder abwandeln, indem Sie den Apfel durch 90 g Bananen, Himbeeren, Erdbeeren oder getrocknete Cranberrys ersetzen. Letztere werden auch in Deutschland immer beliebter. Kein Wunder: In ihnen stecken mit die meisten Antioxidanzien – und die halten fit.



Rübli-Kekse

Eine rohe Möhre im Osternest? Gut möglich, dass Ihr vierbeiniger Gefährte da die Nase rümpft. Aber gegen diese Cookies hat er garantiert nichts einzuwenden. Ein herrlich knackiger Kauspaß!

1 kleine Möhre (ca. 50 g)
160 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Haferkleie (aus dem Reformhaus oder Bioladen)
1 EL Hefeflocken
50 g Magerquark
1 EL Olivenöl

Außerdem:
Dinkelmehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Möhrenform

Für 1 Backblech

🕒 20 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen

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

2 In einer großen Schüssel Dinkelmehl, Haferkleie und Hefeflocken vermischen. Möhrenraspel, Magerquark und Olivenöl dazugeben und alles 2 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 70 ml Wasser zugeben 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 5 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste wieder zu einer Kugel formen und erneut ausrollen.

4 Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Kekse 20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Auf einem Kuchengitter völlig abkühlen lassen.



Schön saftig

Noch fruchtiger wird es, wenn Sie statt Wasser 70 ml frisch gepressten Karotten- oder Gemüsesaft in den Teig rühren. Die Säfte sollten natürlich ohne Zusatzstoffe und salzfrei sein. Wenn Sie eine entsprechende Küchenmaschine besitzen, können Sie den Saft auch schnell selbst auspressen.



Dinkel-Frischkäse-Cookies

Kerniger Dinkel und cremiger Hüttenkäse verleihen diesem Keks sein unvergessliches Alpenaroma. Es würde mich nicht wundern, wenn diese milden Kekse ab sofort die Favoriten Ihres Hundes würden.

150 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g zarte Haferflocken
½ TL getrocknetes Basilikum
100 g körniger Frischkäse
2 EL passierte Tomaten

Außerdem:
Dinkelmehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Hundeform

Für 1 Backblech

⌚ 20 Min. Zubereitung | 25–30 Min. Backen



Mal herzhaft, mal süß

Dieses herzhafte Rezept lässt sich im Handumdrehen in einen süßen Keks abändern. Dazu mischen Sie anstatt Basilikum und passierten Tomaten einfach 2 EL ungesüßtes Apfelmus in den Teig. Probieren Sie doch einfach mal aus, welche Variante Ihrem Hund besser schmeckt.

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 In einer großen Schüssel Dinkelmehl, Haferflocken und getrocknetes Basilikum vermischen. Körnigen Frischkäse und passierte Tomaten dazugeben und alles 1 Minute 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 6 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste wieder zu einer Kugel formen und erneut ausrollen.

4 Die Kekse im Ofen (Mitte) in 25–30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse auf einem Kuchengitter völlig abkühlen lassen.



Reismehl-Muffins

Auch wenn Ihr Hund glutenhaltige Knabbereien nicht gut verträgt, muss er noch lange nicht auf kulinarische Extras verzichten. Diese Muffins sind 100-prozentig glutenfrei und ebenso lecker. Probieren Sie selbst! Aber lassen Sie sich nicht von Ihrem Hund erwischen.

1 kleine Banane (ca. 60 g)
100 g Reisvollkornmehl (aus dem Reformhaus oder Bioladen)
40 g Sojamehl
30 g gehackte Mandeln
20 g Carobpulver (aus dem Reformhaus oder Bioladen; nicht durch Kakao ersetzen)
1 ½ TL Weinsteinbackpulver oder weizenfreies Backpulver
50 g fettarmer Naturjoghurt
1 Ei (Größe M)
1 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:
Muffinform
Öl für die Form oder Backförmchen aus Papier

Für 6 Muffins

🕒 10 Min. Zubereitung | 20–25 Min. Backen



»Weizenfalle« Backpulver

Wenn Sie möchten, dass Ihre selbst gebackenen Reismehl-Muffins 100-prozentig glutenfrei sind, müssen Sie Backpulver ohne Weizenstärke verwenden. Achten Sie zum Beispiel auf die Angabe »Maisstärke« auf dem Etikett. Auch Weinsteinbackpulver ist ein glutenfreies Backpulver.

1 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Muffinform mit Speiseöl leicht einpinseln oder mit Papierförmchen auslegen. Banane schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel pürieren.

2 In einer großen Schüssel Reisvollkornmehl, Sojamehl, gehackte Mandeln, Carob und Weinsteinbeziehungsweise Backpulver vermischen. Bananenpüree, Joghurt, Ei, Sonnenblumenöl und 175 ml Wasser zufügen und nur so lange mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz rühren, bis die trockenen Zutaten gerade feucht sind.

3 Die Vertiefungen der Muffinform oder einzelne Papierförmchen zu drei Viertel mit Teig füllen.

4 Die Form in den Ofen (Mitte) stellen und die Muffins 20–25 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und die Muffins erst 10 Minuten in der Form, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.





Wer seinen Hund richtig verwöhnen will, überrascht ihn mit selbst gebackenen Hundekekse. Noch nie war Naschen so gesund.

- 🦷 Alle Cookies enthalten nur **beste Zutaten** und sind frei von Salz, Zucker, Farb- und Konservierungsstoffen.
- 🦷 Kinderleichte **Backideen für jeden Anlass**: fürs Training, für unterwegs, zur Beschäftigung und zum Verwöhnen.
- 🦷 Mit **gluten- und weizenfreien Rezepten** für sensible Hunde und Leckerbissen für das ganze Jahr.