

FORDI VI ELSKER DYR I LIGE SÅ HØJ GRAD SOM DIG...



BAGEOPSKRIFTER FRA ZOOPLUS HUNDEBAGERI

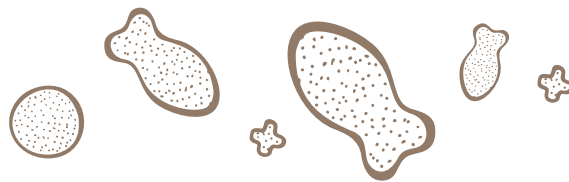
GODBIDDER MED TUN

Ingredienser:

1 dåse tun i vand,
1 æg, lidt hakket persille,
(kartoffel)mel,
polenta eller havregryn for at tykne efter behov

Sådan gør du:

Bland alt til en god fast dej og form små kugler. Hvis der anvendes polenta, skal der tilføres mere væske i dejen. Du kan variere størrelsen på godbidderne alt efter din hunds smag og størrelse. Bag derefter ved 150 grader i ca. 30 minutter. Bagetiden kan være kortere eller længere afhængigt af størrelsen på kuglerne. Lad det derefter tørre i den slukkede ovn.



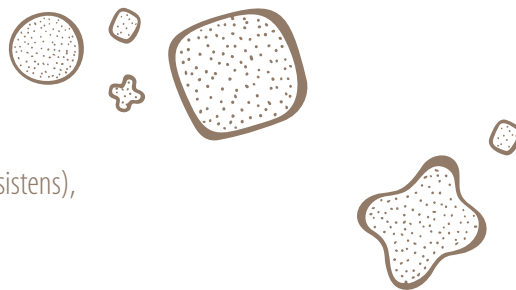
KVARK-KONFEKT

Ingredienser:

200 g fine havregryn,
100 g speltmel,
ca. 6 spsk. kærnemælk (så der opstår en dej med god konsistens),
5 spsk. olie (f.eks. tidsel- eller olivenolie),
1 æg, 1 spsk. ahornsirup,
150 g fedtfattig quark

Sådan gør du:

Bland alt til en god fast dej, og form enten små kugler eller andre former efter eget valg. Bag derefter ved 180 grader i cirka 25 minutter – konfekten er klar! 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.



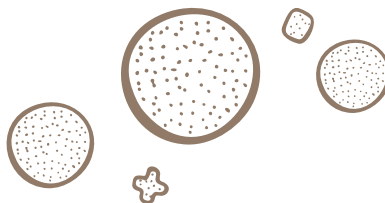
LEBERWURST-BEN

Ingredienser:

til ca. 350 ben: 1 æg,
250 g leberwurst,
500 g fine havregryn (til katte: erstattes med kartoffelmel/-flager),
300 g hytteost,
100 ml solsikkeolie,
lidt (kartoffel)mel til at rulle dejen ud på

Sådan gør du:

Bland alle ingredienser i en skål, og stil den i køleskabet i ca. 1 time. Hvis dejen stadig er for våd til at rulle ud, tilsæt mere havregryn eller (kartoffel) mel. Rul derefter dejen ca. 1 cm tyk på en arbejdsflade drysset med mel. Bag derefter ved 150 grader i cirka 30 minutter, og lad det tørre i den slukkede ovn.



ZOOPLUS KUGLEKIKS

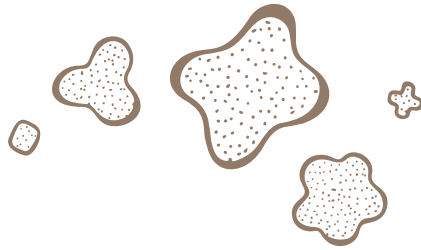
Ingredienser:

til ca. 170 styk:
2 revne gulerødder,
2 mosede bananer,
400 g (kartoffel)mel,
200 g havregryn eller polenta,
100 ml olie,
vand efter behov

Sådan gør du:

Bland alle ingredienser i en skål. Hvis der anvendes polenta i stedet for havregryn, skal du sørge for, at dejen skal være lidt mere våd. Hvis dejen er for tør, tilføj lidt vand. Form derefter kugler på ca. 1-2 cm og bag i 25 minutter på ca. 150 grader varmluft. Tør natten over i åben ovn.

Bagefter kan kiksene pyntes med små godbidder. Læg lidt æggesnaps på hver de afkølede kiks og bag dem i ovnen igen i ca. 10 minutter ved 150 grader. das selbstgebackene, abgekühlte Plätzchen kleben und nochmal für ca. 10 Min. bei 150 Grad Umluft im Ofen backen.



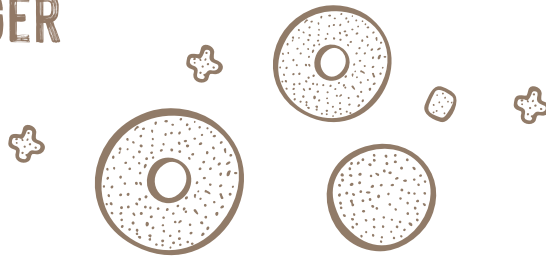
ÆBLE-YOGHURT-SMÅKAGER

Ingredienser:

100 g speltmel,
100 g havregryn,
50 g risemel,
1 spsk. honning,
1 revet æble,
150 g almindelig yoghurt,
lidt kanel

Sådan gør du:

Bland alt til en god fast dej, rul til 1 cm tykkelse, og lav småkager i forskellige former - hvad du nu har liggende af udstikkere. Bages ved 150 grader i cirka 45 minutter. Hvis kiksene skal være sprødere / tørre skal de tørres ved svag varme (sæt evt. en træske i ovnlågen) eller lad dem stå i ovnen med lukke ovnlåge, indtil ovnen er kølet af.



TAG OS MED #ZOOPLUS PÅ FACEBOOK, INSTAGRAM OG TWITTER NÅR DU SKAL DELE DINE SMÅKAGE-KREATIONER