

Festschmaus für Hund und Katze: Thunfisch-Käse-Kekse ohne Mehl

Wenn wir Menschen es uns zu den Feiertagen so richtig schmecken lassen, sollen unsere vierbeinigen Lieblinge natürlich nicht leer ausgehen! Hier findest Du ein tolles Keksrezept, nachdem sich sowohl Hunde als auch Katzen sämtliche Pfötchen lecken werden!

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 3 – 4 EL Parmesan gerieben
- 2 EL Kokosöl
- 3 Eier

Zubehör:

- Rührschüssel
- Handrührgerät
- Backmatte
- Küchenwaage
- Teigschaber
- Backblech

Zubereitung:

- Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober- / Unterhitze) vorheizen
- Thunfisch pürieren und in eine Rührschüssel geben. Den geriebenen Parmesan und die Eier hinzufügen. Anschließend 2 EL Kokosöl dazugeben und alles mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig sollte eine ähnliche Konsistenz wie Pfannkuchenteig haben.
- Teig abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Backmatte auf ein Backblech legen, sodass sie während des Backens stabil bleibt.
- Nach der Ruhezeit den Teig gleichmäßig in die Vertiefungen der Backmatte füllen. Achte darauf, dass keine Luftblasen entstehen. Mit einem Teigschaber den überschüssigen Teig entfernen und zurück in die Schüssel geben.
- Backblech mit der gefüllten Backmatte in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 – 20 Minuten backen. Die genaue Backzeit kann je nach Backofen und Größe der Backmatte variieren. Die Kekse sind fertig, wenn sie sich leicht aus der Backmatte lösen lassen. Sollten sie noch an der Matte haften, backe sie noch einige Minuten länger und passe bei Bedarf die Temperatur an.
- Nach dem Backen die Kekse auf dem Blech verteilen und im Backofen bei ca. 80°C trocknen lassen. Dies kann je nach Dicke der Kekse 5 – 6 Stunden dauern. Um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen, klemme einen Holzlöffel in die leicht geöffnete Backofentür.

Die Kekse halten sich in einer verschließbaren Dose etwa 3 bis 6 Wochen – wenn sie sich so lange halten...