



## ***Spinat-Speck-Taler***

### Zutaten:

100 g Tiefkühl-Blattspinat (kein Rahmspinat!)  
50 g kleine Speckwürfel  
100 g Roggenmehl  
100 g Dinkelmehl  
50 g Magermilchpulver  
1 Ei  
50 ml Sonnenblumenöl  
50 ml Fleischbrühe

### Zubereitung:

Mehl mit den Speckwürfeln und dem Milchpulver mischen. Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Das Sonnenblumenöl mit der Fleischbrühe, dem Spinat und dem ganzen Ei gut verrühren, dann die Mehl-Mischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig flach ausrollen und zwei Streifen zu langen Rollen formen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Teigrollen in ca. 1/2 cm - 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Bei 180° C 15 - 20 Minuten ausbacken. .

### Tipp:

Statt Spinat können auch fein gehackter Löwenzahn, Bärlauch oder Brennnesselblätter verwendet werden.

### **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenauer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)



## **Zwieseler Leckerlis**

### Zutaten:

150 g Quark  
6 EL Vollmilch  
6 EL Olivenöl  
1 Eigelb  
100 g grobe Haferflocken  
50 g Weizenmehl  
50 g Dinkelmehl  
eine Messerspitze Ingwer

### Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen und Kugeln von der Größe einer Haselnuss daraus formen. Auf Backpapier legen und bei 200 °C im Backofen ca. 30 Minuten kross backen.

### Tipp:

Die Zwieseler Leckerlis können auch mit klein geschnittenem Käse, Speck, Schinken oder mit Olivenstückchen statt Ingwer zubereitet werden.

### Gut zu wissen:

Ingwer besitzt eine magenberuhigende Wirkung und eignet sich daher ganz besonders zur Gabe in Stresssituationen, wie beispielsweise bei längeren Autofahrten.

## **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenauer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)



## ***Kasboandl***

### Zutaten:

200 g Vollkornmehl  
100 g Emmentaler oder Gouda  
100 g Pflanzenmargarine  
2 EL kleingehackte Nüsse  
1 Prise Salz  
¼ Liter Wasser  
2 Eier  
gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Alle Zutaten per Hand zu einem griffigen Teig kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig dann ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Messer Plätzchen in Knochenform ausschneiden. Im Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen, bis die Kasboandl goldbraun sind.

### Tipp:

Aus diesem Teig können zur Weihnachtszeit auch mit herkömmlichen Ausstechern hundegerechte Plätzchen im Weihnachtslook gebacken werden. Zur Deko eignen sich bspw. Nüsse oder Sesamkörner.

### **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenauer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)



## **Zahnputzlerle**

### Zutaten:

300 g Weizenvollkornmehl  
40 g fettarmes Milchpulver  
250 ml Hühnerbrühe  
3 EL Distelöl  
3 EL gehackte Petersilie  
½ TL Salz  
75 g Weizenkeime

### Zubereitung:

Mehl, Milchpulver und Salz mischen und langsam in die Brühe einrühren. Öl und Petersilie dazu geben und zu einem griffigen Teig verkneten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen. Diese in ca. 8 cm lange Stücke schneiden und mit leichtem Druck in den Weizenkeimen rollen. Die Rollen auf Backpapier bei ca. 180° C etwa 15 bis 20 Minuten gut durchbacken und im Backofen aushärten lassen.

### **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenauer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)



## ***Leber-Stangerl***

### Zutaten:

200 g Dinkelmehl  
180 g Haferflocken  
1 TL gekörnte Hühnerbrühe  
3 Eier  
150 ml fettarme Milch  
70 Gramm klein geschnittene Geflügelleber

### Zubereitung:

Alle Zutaten für dieses Rezept zu einem Teig verkneten.

Die Masse ausrollen, in ca. 2 cm breite, ungefähr 10 cm lange Streifen schneiden und diese auf Backpapier bei 220° C ca. 10-15 Minuten. Im Backofen auskühlen lassen.

### Tipp:

Anstelle von Geflügelleber können die Stangerl auch mit kleingeschnittenen Hähnchenmägen zubereitet werden.

### **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenuer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)



## **Soft-Kuchen**

### Zutaten:

50 g klein geschnittene Putenbrust-Scheiben  
50 g feine Speckwürfel  
200 g Grieß  
50 ml Milch  
1 Ei  
1 EL Speiseöl

### Zubereitung:

Die Milch aufkochen und den Grieß unter ständigem Rühren hinzugeben. Abkühlen lassen, dann das Ei sowie das Speiseöl hinzugeben und mit einem Kochlöffel die Putenbrust und die Speckwürfel einkneten.

Ist die Teigmasse fest, diese in eine passende Plastikform geben und erkalten lassen. Nachdem die Masse erkalte ist die Form stürzen und den Kuchenblock auf einer Platte in fingerdicke Würfel schneiden.

Die Würfel im vorgeheizten Backofen bei 180° C 10 - 12 Minuten ausbacken.

### **Hundestudio „Vier Pfoten“**

Michaela Pfannenstiel - Frauenauer Straße 36 a – 94227 Zwiesel  
Telefon 09922-4803 – Internet [www.hundestudio-vierpfoten.de](http://www.hundestudio-vierpfoten.de)