



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

Kurzanleitung & Tipps zur Teigherstellung für die Backmatte



- Zunächst sollten alle **gröberen, festen** Zutaten (z. B. Fleisch, rohes Gemüse usw.) vorbereitet, grob zerkleinert/geraspelt und falls nötig kurz angedünstet werden.
- Im Anschluss können die **dünnpflüssigeren, weichen** Zutaten (z. B. Joghurt, Quark, Hüttenkäse, Babybrei usw.) eingerührt und **trockene** Zutaten (z. B. Mehl, Haferflocken, Kräuter usw.) untergehoben werden.
- Öl zugeben (bei Zimmertemperatur aufbewahrtes Kokosöl muss übrigens nicht extra erhitzt und verflüssigt werden).
- Nun den Teig von Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durchkneten (nicht pürieren).
- Den Teig 10-15 Min. ruhen lassen.
- Teigkonsistenz prüfen und ggf. Flüssigkeit (z. B. Knochenbrühe, Wasser, Obst- und Gemüsesäfte, Hundesmoothie usw.) zugeben. Für den richtigen „Crunch-Effekt“ sollte der Teig eine grobe Struktur haben.
- Backmatte auf ein Blech/Rost legen und den Teig mit einem Teigschaber oder von Hand in die Matte streichen/füllen. **Tipp: Sollte die Backmatte für das Blech zu groß sein, dreht dieses einfach um, sodass der Blechboden quasi nach oben zeigt.**
- Backofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen (Umluft immer 20°C weniger als Ober-/Unterhitze) und Blech/Rost in den Ofen schieben. **Tipp: Bei Verwendung mehrerer Bleche/Roste diese nach der Hälfte der Backzeit untereinander tauschen (auch bei Verwendung der Umluftfunktion); so wird das Backergebnis gleichmäßiger.**
- Gebackene Leckerlis aus dem Ofen holen und wie gewünscht nachtrocknen (z. B. Dörrautomat, Backofen bei geöffneter Tür mit eingeklemmtem Holzlöffel, Heißluft-Fritteuse, Gemüsenetz, Heizung/Kamin), damit sie lange haltbar sind. **Die Trocknungszeit von Leckerlis aus Backmatten größerer Ausformungen kann durchaus mehrere Stunden/Tage betragen (je nach Trocknungsart).** Bei einigen Rezepten kann es übrigens vorkommen, dass die Leckerlis unmittelbar nach dem Backen im Kern noch etwas feucht sind. Das ist nicht weiter schlimm, sofern die Kekse im Anschluss ordentlich durchgetrocknet werden.
- Selbst gebackene Leckerlis sind mehrere Monate haltbar, sofern sie nach dem Backen komplett durchgetrocknet wurden und die Kekse in ihren Aufbewahrungsgefäßen keine Umgebungsfeuchte aufnehmen können (ggf. luftdicht lagern).