

**Alle Rezepte sind der
Ein Herz für Tiere-
Beilage 11/2004 ent-
nommen.**

Käsetaler (für Hunde)

Zutaten: 100g geriebenen Käse (Emmentaler)
3 Scheiben Zwieback
50g Mehl
1Ei (bitte Bio- oder Freilandhaltung!)
2 EL Milch

Zerbröseln Sie zunächst den Zwieback möglichst fein. Geben Sie dann die restlichen Zutaten dazu und verkneten Sie alles zu einem zähen Teig. Kleine Taler formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 20-25 min bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen. Die Kekse anschließend noch 1 bis 2 Stunden im abgestellten Ofen aushärten lassen.
Die Käsetaler halten sich ca. 3 Wochen bei Zimmertemperatur.

Fischstäbchen (für Hund und Katze)

Zutaten: 1 Dose Tunfisch (im eigenen Saft – achten Sie bitte auf delfinfreundlichen Fang)
6 EL Haferflocken
2 Eier (bitte Bio- oder Freilandhaltung!)
2 EL Semmelbrösel
2 EL gehackte Petersilie

Vermischen Sie alle Zutaten zu einem homogenen Teig. Formen Sie nun kleine Stäbchen und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Fischstäbchen werden im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (mittlere Schiene) ca. 30 min. gebacken. Anschließend im Ofen abkühlen lassen.
Die Fischstäbchen halten , in einer Tupperdose im Kühlschrank aufbewahrt, ca. 2-3 Wochen.

Nussrollis (für Nager)

Zutaten: 3 Scheiben Knäckebrötchen
50g Haferflocken
50g gemahlene Nüsse
3 EL Rosinen
1 geriebene Karotte
2 EL Honig
1 kleines Ei (bitte Bio- oder Freilandhaltung!)

Zerbröseln Sie das Knäckebrötchen möglichst fein und vermischen Sie es mit allen anderen Zutaten zu einem festen Teig. Formen Sie nun kleine runde Plätzchen und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Kekse werden im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (mittlere Schiene) ca. 40 min. gebacken. Anschließend sollten sie noch 1-2 Stunden im warmen Ofen nachhärten. Unser Rezept ergibt ca. 47 Nussrollis.

Kräcker (für Wellensittich und Co)

Zutaten: 1 Ei (bitte Bio- oder Freilandhaltung!)
4 EL Vollkornmehl
2 TL Honig
Körnerfutter
zusätzlich evtl. Apfelwürfelchen, Rosinen, Sonnenblumenkerne oder dergleichen
Kordel, Draht oder feste Schnur

Das Ei gründlich verquirlen und Mehl und Honig unterrühren. Nach und nach Früchte hinzugeben, dabei weiterrühren. Portionsweise so viel Körnerfutter dazugeben, bis die Masse zusammenhält. Flache Kreise, Vierecke oder Streifen der Masse auf ein Backpapier legen. Paketschnur oder Draht darauf legen und noch einmal Teig in derselben Form dazugeben, so dass die Schnur oder der Draht bedeckt sind und nur noch eine Schleife herausragt. Bei Umluft insgesamt ca. 30 bis 45 Minuten backen. Gut abkühlen lassen und möglichst bald verfüttern oder im Kühlschrank aufbewahren.