Weihnachtsspecial Backkurs



Weihnachtskekse aus der Backmatte

Grundlagen

Warum überhaupt selber backen?



Das Selbstbacken von Hundekeksen hat viele Vorteile, sowohl für den Hund als auch für den Besitzer. Hier sind einige der wichtigsten Vorteile:

1. **Kontrolle über die Zutaten:** Beim Selbstbacken wissen Sie genau, welche Zutaten in den Keksen enthalten sind. Das bedeutet, dass Sie unerwünschte Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Füllstoffe vermeiden können.

2. **Anpassung an spezielle Ernährungsbedürfnisse:** Wenn Ihr Hund Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsanforderungen hat, können Sie die Kekse entsprechend anpassen.

3. **Frische:** Selbstgebackene Kekse sind frisch und enthalten keine Konservierungsstoffe, was sie oft schmackhafter macht.

4. **Kosteneffizienz:** Obwohl die anfänglichen Kosten für Zutaten höher sein können, kann das Selbstbacken auf lange Sicht kosteneffizienter sein, insbesondere wenn Sie in grossen Mengen backen.

5. **Natürlichkeit:** Viele Menschen ziehen es vor, ihren Hunden natürliche Snacks ohne künstliche Farbstoffe, Aromen oder andere Zusätze zu geben.

6. **Vielfalt:** Sie können verschiedene Rezepte ausprobieren und eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen anbieten, um herauszufinden, was Ihr Hund am liebsten mag.

7. **Spass und Bindung:** Das Backen von Hundekeksen kann eine unterhaltsame Aktivität sein, die Sie und Ihren Hund näher zusammenbringt. Viele Hunde lieben es, in der Küche zu "helfen", insbesondere wenn sie wissen, dass am Ende ein Leckerbissen auf sie wartet!

8. **Weniger Verpackung:** Selbstgebackene Kekse erfordern weniger Verpackungsmaterial als im Laden gekaufte Produkte, was umweltfreundlicher ist.

9. **Keine Rückrufaktionen:** In der Vergangenheit gab es Rückrufaktionen für einige kommerzielle Hundefutter- und Snackmarken aufgrund von Verunreinigungen oder anderen Problemen. Wenn Sie selbst backen, verringern Sie das Risiko solcher Probleme.

10. **Persönliche Zufriedenheit:** Es gibt ein besonderes Gefühl der Zufriedenheit, wenn man sieht, wie der eigene Hund einen selbstgemachten Keks geniesst, den man mit Liebe zubereitet hat.

Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass Sie sich beim Selbstbacken von Hundekeksen immer über sichere und unbedenkliche Zutaten für Hunde informieren sollten. Einige Lebensmittel, die für Menschen sicher sind, können für Hunde giftig sein. Es ist auch ratsam, neue Zutaten schrittweise einzuführen und auf mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten zu achten.

Vorteile einer Silikonbackmatte für Hundekekse

Eine Silikonbackmatte bietet mehrere Vorteile, wenn es um das Backen von Hundekeksen oder generell um das Backen geht. Hier sind einige der wichtigsten Vorteile:

1. **Antihaft-Eigenschaften:** Silikonbackmatten haben natürliche Antihaft-Eigenschaften, sodass Sie kein zusätzliches Öl oder Backpapier benötigen. Dies erleichtert das Entfernen der Kekse nach dem Backen und sorgt für eine saubere Arbeitsfläche.

2. **Wiederverwendbarkeit:** Im Gegensatz zu Einweg-Backpapier können Sie Silikonbackmatten immer wieder verwenden. Dies spart nicht nur Geld, sondern ist auch umweltfreundlicher.

3. **Einfache Reinigung:** Silikon ist sehr pflegeleicht. Nach dem Backen können Sie die Matte einfach mit warmem Seifenwasser abwaschen oder in die meisten Geschirrspüler geben.

4. **Gleichmässiges Backen:** Silikonmatten verteilen die Wärme gleichmässig über die gesamte Fläche, wodurch ein gleichmässiges Backen der Kekse gefördert wird. Das Risiko von angebrannten oder ungleichmässig gebackenen Keksen wird reduziert.

5. **Langlebigkeit:** Silikonbackmatten sind sehr haltbar und können bei richtiger Pflege jahrelang halten, ohne dass sie reissen oder ihre Form verlieren.

6. **Flexibilität:** Silikonmatten sind flexibel, sodass sie leicht aufgerollt und verstaut werden können, was Platz spart.

7. **Temperaturbeständigkeit:** Die meisten Silikonbackmatten können Temperaturen von weit unter dem Gefrierpunkt bis zu hohen Backtemperaturen standhalten. Dies macht sie vielseitig einsetzbar, sowohl für das Backen als auch für das Gefrieren von Leckereien.

8. **Gesundheit & Sicherheit:** Viele hochwertige Silikonbackmatten sind BPA-frei und lebensmittelecht, was bedeutet, dass sie keine schädlichen Chemikalien an die Lebensmittel abgeben.

9. **Vielseitigkeit:** Neben dem Backen von Hundekeksen können Sie Silikonbackmatten auch für andere Backprojekte verwenden, z.B. für Kekse, Brot oder andere Leckereien.

10. **Kosteneffizienz:** Obwohl Silikonbackmatten initial teurer sein können als Backpapier, sind sie auf lange Sicht kosteneffizienter, da sie wieder verwendbar sind.

Beim Kauf einer Silikonbackmatte ist es wichtig, auf die Qualität zu achten. Es ist ratsam, eine Matte zu wählen, die aus lebensmittelechtem Silikon hergestellt wurde und keine schädlichen Zusatzstoffe enthält.

Grundlagen eines Backmattenteigs

Ein flüssiger Backmattenteig eignet sich ideal, um gleichmässige und dünne Backprodukte zu erstellen. Diese Art von Teig wird oft für knusprige, dünne Snacks oder dekorative Gebäckelemente verwendet. Hier sind die Grundlagen zur Herstellung eines solchen Teigs:

1. Verhältnis der Zutaten

Flüssige Backmattenteige haben oft ein höheres Verhältnis von Flüssigkeit zu Trockenstoffen. Das genaue Verhältnis hängt vom gewünschten Endprodukt und den verwendeten Zutaten ab.

2. Trockene Zutaten

Hierzu gehören Mehl (oder eine Mehlmischung), Zucker (wenn Süsse gewünscht ist) und manchmal Backtriebmittel wie Backpulver oder Natron, um dem Gebäck beim Backen ein wenig Auftrieb zu geben.

3. Flüssige Zutaten

Wasser, Milch, Öl und Eier (oder Ei-Ersatzstoffe) sind die häufigsten Flüssigkeiten. Die Menge und Art der Flüssigkeit beeinflusst die Konsistenz und das Mundgefühl des Endprodukts.

4. Rühren und Mischen

Das Mischen der Zutaten zu einer glatten Konsistenz ist entscheidend. Der Teig sollte keine Klumpen haben und leicht zu giessen oder zu verstreichen sein.

5. Backtemperatur

Da der Teig dünn auf der Backmatte verteilt wird, muss er bei einer höheren Temperatur und kürzerer Backzeit gebacken werden als dicker Teig. Dies sorgt für eine schnelle Verdunstung der Flüssigkeit und führt zu einem knusprigen Ergebnis.

6. Verwendung einer Backmatte

Backmatten, oft aus Silikon, sind ideal, weil sie verhindern, dass der Teig am Backblech klebt. Der Teig wird gleichmässig über die Matte verteilt, um eine gleichmässige Dicke zu gewährleisten.

7. Kühlung

Nach dem Backen sollte das Produkt vollständig abkühlen, bevor es weiterverarbeitet wird. Dies hilft, die Knusprigkeit zu bewahren.

8. Anpassung und Variation

Je nach gewünschtem Ergebnis können verschiedene Zutaten hinzugefügt werden: Nüsse, Samen, Gewürze, Kräuter oder andere Aromen können dem Teig beigemischt werden, um Geschmack und Textur zu variieren.

Grundrezept für einen einfachen flüssigen Backmattenteig:

· 1 Tasse Mehl (je nach Bedarf und Rezeptwahl)

· 1,5 bis 2 Tassen Flüssigkeit (z.B. Wasser, Milch oder eine Mischung)

· 1-2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter

· Optional: Ei oder Ei-Ersatz

· Optional: Zucker, Salz, Gewürze nach Geschmack

Anleitung: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Auf eine Backmatte giessen, gleichmässig verteilen und gemäss den spezifischen Anweisungen des Rezepts backen.

Es ist wichtig zu beachten, dass die genaue Zusammensetzung des Teigs je nach gewünschtem Ergebnis und den spezifischen Anforderungen des jeweiligen Rezepts variieren kann. Experimentieren und Anpassen ist oft der Schlüssel zum Erfolg.

Mein Hund verträgt nicht alles, kann ich auch andere Mehle benutzen?

Glutenfreie Mehle

Es gibt eine Reihe von glutenfreien Mehlen, die als Alternative zu herkömmlichen Mehlen verwendet werden können. Hier ist eine Liste von glutenfreien Mehlen:

1. **Reismehl:** Es gibt verschiedene Varianten davon, einschliesslich weissen Reismehls, braunes Reismehl und süsses (auch "klebriges" genannt) Reismehl.

2. **Mandelmehl und Mandelblättchen:** Hergestellt aus gemahlenen Mandeln.

3. **Kokosmehl:** Aus dem getrockneten Fleisch der Kokosnuss hergestellt.

4. **Buchweizenmehl:** Trotz seines Namens hat Buchweizen keinen Bezug zu Weizen und ist glutenfrei.

5. **Tapiokamehl (auch Tapiokastärke genannt):** Aus der Cassava-Wurzel hergestellt.

6. **Amaranthmehl:** Hergestellt aus der Amaranth-Pflanze.

7. **Quinoamehl:** Gemahlene Quinoa-Körner.

8. **Sorghummehl:** Aus dem Sorghum-Getreide hergestellt.

9. **Teffmehl:** Aus dem Teff-Getreide hergestellt, welches häufig in äthiopischen Rezepten verwendet wird.

10. **Kichererbsenmehl (auch Besan oder Grammehl genannt):** Hergestellt aus gemahlenen Kichererbsen.

11. **Maisstärke und Maismehl:** Aus Mais hergestellt.

12. **Kartoffelstärke und Kartoffelmehl:** Aus Kartoffeln hergestellt. Es ist wichtig, zwischen Kartoffelstärke und Kartoffelmehl zu unterscheiden, da sie unterschiedliche Eigenschaften haben.

13. **Kastanienmehl:** Aus getrockneten und gemahlenen Kastanien hergestellt.

14. **Pfeilwurzelmehl:** Eine Stärke, die aus der Pfeilwurzpflanze gewonnen wird.

15. **Milletmehl (Hirsemehl):** Aus Hirse hergestellt.

Es gibt noch viele andere glutenfreie Mehle, aber dies sind einige der gebräuchlichsten. Beachten Sie, dass bei der Herstellung glutenfreier Produkte oft eine Kombination von

Mehlen verwendet wird, um die besten Ergebnisse in Bezug auf Textur und Geschmack zu erzielen. Es ist auch wichtig sicherzustellen, dass die Mehle nicht in Einrichtungen hergestellt werden, in denen auch glutenhaltige Produkte verarbeitet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Das Lesen von Etiketten und der Kauf zertifizierter glutenfreier Produkte ist für diejenigen, die streng glutenfrei leben müssen, entscheidend.

Austausch von Mehlen

Die "Mehl-Austausch-Tabelle" bietet eine umfangreiche Anleitung, wie verschiedene Mehlsorten beim Backen ersetzt werden können. Die Tabelle unterteilt die Mehle in verschiedene Kategorien und gibt spezifische Austausch-Verhältnisse an. Hier sind einige der wichtigsten Punkte:

1. **Mehle, die 1:1 untereinander getauscht werden können:**
   - Buchweizenmehl, Süsskartoffelmehl (stärkehaltig), Hanfmehl
   - Maismehl, Maisstärke (Speisestärke), Vollkornmehl
   - Dinkelmehl, Roggenmehl, Weizenmehl

Diese Mehle können ohne Anpassungen in der Menge 1:1 ausgetauscht werden.

1. **Mehle, bei denen die ausgetauschte Menge erhöht werden muss:**
   - Beispiel: 100g Buchweizenmehl können durch 150g Süsskartoffelmehl (entstärkt) oder durch 125g Reismehl oder Kartoffelmehl (Kartoffelstärke) ersetzt werden.
2. **Mehle, bei denen die ausgetauschte Menge reduziert werden muss:**
   - Beispiel: 100g Kartoffelmehl (Kartoffelstärke), Reismehl oder Süsskartoffelmehl (entstärkt) können durch 80g Buchweizenmehl oder Hanfmehl oder durch 65g Speisestärke oder Dinkelmehl ersetzt werden.
3. **Spezifische Austauschverhältnisse für weitere Mehle:**
   - Es gibt detaillierte Anleitungen für den Austausch von Mehlen wie Hafermehl, Kürbiskernmehl, Kastanienmehl, Mandelmehl, Leinsamenmehl und Kokosmehl. Zum Beispiel kann 100g Buchweizenmehl durch 40-50g Leinsamenmehl oder 30-40g Kokosmehl ersetzt werden.
4. **Berücksichtigung von getreidefreien und kohlenhydratarmen Optionen:**
   - Die Tabelle kennzeichnet Mehle, die getreidefrei und/oder kohlenhydratarm sind, was für spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien nützlich sein kann.
5. **Hinweise zur Verwendung bestimmter Mehle:**
   - Die Tabelle enthält auch spezielle Hinweise, zum Beispiel bei der Verwendung von Kartoffelfasern, die mehr Wasser binden und daher in der Menge angepasst werden müssen.

Diese Übersicht ist ein nützliches Werkzeug für jeden, der beim Backen experimentieren möchte oder bestimmte Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen muss. Es ist wichtig, die spezifischen Eigenschaften jedes Mehls zu verstehen, um erfolgreiche Backergebnisse zu erzielen.

Backen mit Johanniskernbrotmehl

Johanniskernbrot, besser bekannt als Johannisbrotkernmehl, wird oft als Verdickungs- oder Geliermittel in der Lebensmittelherstellung verwendet. Es wird aus den Samen des Johannisbrotbaums gewonnen und hat eine sehr hohe Bindekraft.

Als Ei-Ersatz im Backen oder Kochen kann Johannisbrotkernmehl verwendet werden, allerdings meistens in Kombination mit anderen Flüssigkeiten. Es eignet sich besonders gut als Bindemittel. Wenn Sie es als Ei-Ersatz verwenden möchten, müssen Sie das Mehl mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermengen.

Hier ist eine einfache Methode, um ein Ei durch Johannisbrotkernmehl zu ersetzen:

Vermischen Sie 1-2 Teelöffel Johannisbrotkernmehl mit etwa 60 ml Wasser. Gut umrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat.

Lassen Sie die Mischung einige Minuten stehen, bis sie eine gelartige Konsistenz annimmt.

Diese Mischung kann als Ei-Ersatz in vielen Backrezepten verwendet werden, insbesondere wenn es darum geht, die Mischung zu binden.

Dennoch kann die Textur oder der Geschmack von Endprodukten variieren, je nachdem, welchen Ei-Ersatz Sie verwenden. Es ist empfehlenswert, erst in kleinem Massstab zu experimentieren, bevor Sie grössere Mengen zubereiten.

Mein Hund verträgt kein Ei - was nun?

Wenn Ihr Hund kein Ei verträgt, gibt es viele Alternativen, um Eier in Backrezepten für Hundekekse zu ersetzen. Hier sind einige gängige Eiersatzmittel und wie man sie verwendet:

1. **Banane:** Eine halbe pürierte Banane kann ein Ei in vielen Rezepten ersetzen. Bananen verleihen dem Teig Feuchtigkeit und Bindung.

2. **Apfelmus:** Etwa 60 ml (¼ Tasse) ungesüsstes Apfelmus kann ein Ei ersetzen. Es fügt Feuchtigkeit hinzu und kann auch als Bindemittel dienen.

3. **Leinsamen:** Mischen Sie 1 Esslöffel gemahlenen Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser und lassen Sie die Mischung einige Minuten stehen, bis sie eine gelartige Konsistenz annimmt. Dieser "Leinsamenschleim" kann als Ei-Ersatz verwendet werden.

4. **Kürbispüree:** 60 ml (¼ Tasse) Kürbispüree kann ein Ei ersetzen und gibt dem Teig Feuchtigkeit.

5. **Johannisbrotkernmehl:** Dieses Pulver kann auch als Ei-Ersatz verwendet werden, indem man 1 Teelöffel Johanniskernmehl mit 60 ml Wasser mischt.

6. **Tapiokastärke oder Pfeilwurzstärke:** Diese können ebenfalls als Bindemittel dienen. Mischen Sie 1 Esslöffel Stärke mit 60 ml Wasser, um ein Ei zu ersetzen.

Nachfolgend empfehlen wir auch diese Tabelle:

Ei-Ersatzstoff	Menge (ersetzt 1 Ei)	Verwendungszweck
Leinsamenmehl	1 EL + 3 EL Wasser	Backwaren, Bindemittel
Chiasamen	1 EL + 3 EL Wasser	Backwaren, Bindemittel
Banane	1/2 Banane (zerdrückt)	Backwaren (fügt Süsse hinzu)
Apfelmus	60g	Backwaren
Joghurt (pflanzlich)	60g	Backwaren, cremige Gerichte
Seidentofu	60g (püriert)	Backwaren, cremige Gerichte
Apfelessig + Backpulver	1 TL Apfelessig + 1 TL Backpulver	Backwaren (zum Aufgehen)
Kichererbsenwasser (Aquafaba)	3 EL	Mousse, Baiser, luftige Backwaren
Kompottreste	60g	Backwaren, Bindemittel
Ei-Ersatzpulver	Gemäss Packungsanweisung	Verschiedene Rezepte

Bitte beachten Sie, dass je nach Rezept und gewünschter Textur oder Geschmack einige Ersatzstoffe besser geeignet sein können als andere. Es könnte auch eine kleine Anpassung der anderen Zutaten oder der Back-/Kochzeit erforderlich sein, je nachdem, welchen Ersatzstoff Sie verwenden. Es ist oft hilfreich, vor der Anwendung neuer Ersatzstoffe Rezeptempfehlungen und Tipps zu recherchieren.

Zum backen geeignete Öle

Verschafft euch einen Überblick darüber, welche Öle sich zum Backen eignen und welche weniger geeignet sind. Diese Informationen sind besonders hilfreich, um das richtige Öl für verschiedene Backanforderungen auszuwählen und sicherzustellen, dass die Qualität und der Geschmack des Endprodukts optimal sind. Hier sind die wichtigsten Punkte:

Entscheidender Faktor: Rauchpunkt

- **Heissgepresste (raffinierte) Öle:** Diese Öle können generell zum Backen verwendet werden, da sie über 200°C erhitzbar sind.
- **Kaltgepresste (unraffinierte) Öle:** Hier kann keine Pauschalaussage getroffen werden, da der Rauchpunkt variiert.

Eignung zum Backen

- **Gut geeignet zum Backen:** Öle mit einem Rauchpunkt über 160°C.
- **Bedingt gut geeignet:** Öle mit einem Rauchpunkt zwischen 130°C und 160°C.
- **Besser auf eine Alternative zurückgreifen:** Öle mit einem Rauchpunkt unter 130°C.

Übersicht der Öle und ihre Rauchpunkte (in °C)

- Arganöl: 180
- Distelöl: 150
- Erdnussöl (raffiniert): >200
- Erdnussöl (unraffiniert): 130
- Hanföl: 120
- Kokosöl: >200
- Kürbiskernöl: 120
- Lachsöl: <100
- Leinöl (unraffiniert): <100
- Maiskeimöl: >200
- Olivenöl (raffiniert): >200
- Olivenöl (unraffiniert): 130
- Palmkernfett: >200
- Rapsöl (raffiniert): >200
- Rapsöl (unraffiniert): 130
- Schwarzkümmelöl: <100
- Sesamöl dunkles geröstet (unraffiniert): 180
- Sesamöl hell ungeröstetes (unraffiniert): >200
- Sojaöl: >200
- Sonnenblumenöl (raffiniert): >200
- Sonnenblumenöl (unraffiniert): 130
- Traubenkernöl (raffiniert): 160
- Traubenkernöl (unraffiniert): 130
- Walnussöl (unraffiniert): 100
-

Wie handhabe ich die Backmattenbefüllung?

Wenn Sie einen flüssigen Teig für Ihre Backmatte vorbereitet haben, gibt es unterschiedliche Methoden, um diesen gleichmässig und effizient aufzutragen.



Teigschaber:

· Ein Teigschaber ermöglicht eine gleichmässige Verteilung des Teigs auf der gesamten Backmatte. Geben Sie eine angemessene Menge Teig in die Mitte der Backmatte und verwenden Sie den Teigschaber, um den Teig sanft und gleichmässig in alle Richtungen auszubreiten. Dies stellt sicher, dass alle Bereiche der Matte gleichmässig bedeckt sind.

Quetschflasche:

· Eine Quetschflasche bietet Präzision, besonders wenn Sie bestimmte Muster oder Designs auf Ihrer Backmatte kreieren möchten. Füllen Sie den flüssigen Teig in die Flasche und tragen Sie den Teig durch gleichmässiges Drücken der Flasche auf die Backmatte auf. Bewegen Sie die Flasche in gleichmässigen Bewegungen, um sicherzustellen, dass der Teig gleichmässig verteilt wird.

Unabhängig von der Methode, die Sie wählen, ist es wichtig, darauf zu achten, dass der Teig gleichmässig verteilt wird, damit die Kekse oder Leckereien gleichmässig backen und trocknen.



Rezeptbeispiele

Roter Hunde-Backmattenteig

Zutaten:

· 1 Tasse Dinkelmehl (Vollkorn oder raffiniert, je nach Vorliebe)

· 1/4 Tasse getrocknete Rote Beete (fein gemahlen zu einem Pulver)

· 3/4 bis 1 Tasse Wasser (je nach benötigter Konsistenz)

· 1 EL Chiasamen oder Leinsamen (gemahlen oder ganz, je nach Vorliebe)

· Optional: Ein paar Tropfen natürliches Rote Beete-Saftkonzentrat, um die Farbe zu intensivieren

· Optional: 1 TL Kokosöl oder Olivenöl für Geschmeidigkeit

Anleitung:

1. **Vorbereiten:** Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Wenn Sie eine Backmatte haben, legen Sie sie auf ein Backblech. Falls nicht, können Sie auch ein normales Backblech mit Backpapier verwenden.

2. **Chia- oder Leinsamen-Gel:** Mischen Sie die Chia- oder Leinsamen mit 3 EL Wasser und lassen Sie die Mischung für etwa 10 Minuten quellen, bis eine gelartige Konsistenz entsteht. Dies dient als Ei-Ersatz und Bindemittel.

3. **Mischen:** In einer grossen Schüssel Dinkelmehl, gemahlene getrocknete Rote Beete und das Chia- oder Leinsamen-Gel miteinander vermengen. Fügen Sie nach und nach das Wasser hinzu, bis ein flüssiger, aber dennoch dickflüssiger Teig entsteht. Wenn Sie die Farbe intensivieren möchten, können Sie das Rote Beete-Saftkonzentrat hinzufügen. Das optional zugefügte Öl sorgt für Geschmeidigkeit.

4. **Verteilen:** Giessen Sie den Teig auf die Backmatte und verteilen Sie ihn gleichmässig mit einem Spatel.

5. **Backen:** Backen Sie den Teig für etwa 15-20 Minuten oder bis er fest ist.

6. **Abkühlen lassen:** Lassen Sie den gebackenen Teig vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Matte nehmen.

7. **Servieren:** Geben Sie Ihrem Hund ein Stück und bewahren Sie den Rest in einem luftdichten Behälter auf.

8. **Aufbewahrung:** Haben Sie Ihre Backmattenkekse ordnungsgemäss getrocknet, so können Sie sich darauf verlassen, dass sie mehrere Monate haltbar sind. Bewahren Sie sie in einem Beutel oder einem luftdichten Gefäss auf. Es ist essenziell, sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit in den Keksen verbleibt, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen kann. **Ein hilfreicher Tipp, um die Restfeuchtigkeit zu minimieren:** Lassen Sie die Kekse nach dem Backen bei Resttemperatur im warmen Ofen, bis sie vollständig durchgetrocknet und hart sind.

So vorbereitet, können Ihre vierbeinigen Lieblinge die Kekse über einen längeren Zeitraum geniessen!

Hinweis: Wie bei allen Leckereien sollten Sie Ihrem Hund diese Backmatte in Massen geben und sicherstellen, dass alle Zutaten sicher für ihn sind. Es ist auch immer eine gute Idee, vor der Einführung neuer Lebensmittel oder Leckereien Rücksprache mit Ihrem Tierarzt zu halten.

Weisser Hunde-Backmattenteig

Zutaten:

· 1 Tasse fein gemahlene Haferflocken (Hafermehl) – einfach normale Haferflocken in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mahlen

· 1/2 Tasse Kokosmehl

· 1 reife Banane (zerdrückt)

· 1 Tasse Kokosmilch

· Optional: 1 TL Kokosöl für Geschmeidigkeit

· Optional: Eine kleine Menge Honig oder Agavendicksaft zur Süssung (bitte in Massen, da Hunde keine grossen Mengen Zucker zu sich nehmen sollten)

· Optional: 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt (achten Sie darauf, alkoholfreien Extrakt zu verwenden, da Alkohol für Hunde schädlich sein kann)

Anleitung:

1. **Vorbereiten:** Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Wenn Sie eine Backmatte haben, legen Sie sie auf ein Backblech. Falls nicht, können Sie auch ein normales Backblech mit Backpapier verwenden.

2. **Mischen:** In einer grossen Schüssel das Hafermehl und Kokosmehl vermengen. Fügen Sie die zerdrückte Banane und die Kokosmilch hinzu und vermischen Sie alles gut. Je nach gewünschter Konsistenz können Sie noch etwas Wasser oder zusätzliche Kokosmilch hinzufügen. Wenn Sie möchten, fügen Sie das Kokosöl und den Honig oder Agavendicksaft hinzu und rühren Sie weiter, bis alles gut vermischt ist.

3. **Verteilen:** Giessen Sie den Teig auf die Backmatte oder das Backblech und verteilen Sie ihn gleichmässig mit einem Spatel.

4. **Backen:** Backen Sie den Teig für etwa 15-20 Minuten oder bis er fest ist.

5. **Abkühlen lassen:** Lassen Sie den gebackenen Teig vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Matte nehmen.

6. **Servieren:** Geben Sie Ihrem Hund ein Stück und bewahren Sie den Rest in einem luftdichten Behälter auf.

7. **Aufbewahrung:** Haben Sie Ihre Backmattenkekse ordnungsgemäss getrocknet, so können Sie sich darauf verlassen, dass sie mehrere Monate haltbar sind. Bewahren Sie sie in einem Beutel oder einem luftdichten Gefäss auf. Es ist essenziell, sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit in den Keksen verbleibt, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen kann. **Ein hilfreicher Tipp, um die Restfeuchtigkeit zu minimieren:** Lassen Sie die Kekse nach dem Backen bei Resttemperatur im warmen Ofen, bis sie vollständig durchgetrocknet und hart sind.

Hinweis: Wie bei allen Leckereien sollten Sie Ihrem Hund diese Backmatte in Massen geben und sicherstellen, dass alle Zutaten sicher für ihn sind. Es ist auch immer eine gute Idee, vor der Einführung neuer Lebensmittel oder Leckereien Rücksprache mit Ihrem Tierarzt zu halten.

Apfel-Zimt-Hundeleckerli mit Leinsamen

Zutaten:

· 1 mittelgrosser Apfel (entkernt und gerieben oder püriert)

· 2 Tassen Haferflockenmehl

· 1 Teelöffel hundeverträglicher Zimt (normaler Küchenzimt in kleinen Mengen ist für die meisten Hunde unbedenklich, aber es gibt speziellen "Ceylon-Zimt", der als sicherer gilt)

· Eiersatz aus Leinsamen für 1 Ei (1 Esslöffel fein gemahlene Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser mischen und kurz quellen lassen)

· Ca. 1/2 bis 3/4 Tasse Wasser (oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (350°F) vorheizen.

2. Den geriebenen oder pürierten Apfel in eine Schüssel geben.

3. Haferflockenmehl und Zimt hinzufügen.

4. Das Leinsamengelee (Eiersatz) zur Mischung hinzufügen.

5. Alles gut vermengen und nach und nach das Wasser hinzufügen, bis ein flüssiger, aber nicht zu dünnflüssiger Teig entsteht.

6. Eine Backmatte auf ein Backblech legen.

7. Den Teig gleichmässig in der Backmatte verteilen, sodass alle Formen gut ausgefüllt sind.

8. Im Ofen 20-25 Minuten backen oder bis die Ränder goldbraun sind und der Teig durchgebacken ist.

9. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Anschliessend aus der Form nehmen.

10. Geben Sie Ihrem Hund ein Stück und bewahren Sie den Rest in einem luftdichten Behälter auf.

11. Aufbewahrung: Haben Sie Ihre Backmattenkekse ordnungsgemäss getrocknet, so können Sie sich darauf verlassen, dass sie mehrere Monate haltbar sind. Bewahren Sie sie in einem Beutel oder einem luftdichten Gefäss auf. Es ist essenziell, sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit in den Keksen verbleibt, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen kann. **Ein hilfreicher Tipp, um die Restfeuchtigkeit zu minimieren:** Lassen Sie die Kekse nach dem Backen bei Resttemperatur im warmen Ofen, bis sie vollständig durchgetrocknet und hart sind.

Hinweis: Dieses Rezept dient als Leckerli und sollte nicht die Hauptnahrung für Ihren Hund ersetzen. Achten Sie darauf, Ihrem Hund nur mässige Mengen zu geben und beobachten Sie, wie er auf neue Lebensmittel reagiert. Bei Bedenken bezüglich der Ernährung Ihres Hundes sollten Sie sich an einen Tierarzt wenden.

Hinweis

Wenn Sie Zimt in Hundekeksen verwenden möchten, ist es ratsam, **Ceylon-Zimt** (auch als "wahrer" Zimt bezeichnet) zu wählen. Es gibt zwei Hauptgründe dafür:

1. **Cumarin-Gehalt:** Es gibt verschiedene Arten von Zimt, und einer der wichtigsten Unterschiede zwischen ihnen ist der Gehalt an Cumarin. Cumarin kann in grösseren Mengen schädlich für die Leber sein. Während Cassia-Zimt (der häufigste und am meisten verkaufte Zimt in vielen Ländern) einen hohen Cumarin-Gehalt aufweist, enthält Ceylon-Zimt deutlich weniger Cumarin. Deshalb wird Ceylon-Zimt oft als sicherere Wahl betrachtet, besonders wenn er regelmässig oder in grösseren Mengen konsumiert wird.

2. **Mildere Geschmacksintensität:** Ceylon-Zimt hat einen milderen und oft als süsser beschriebenen Geschmack im Vergleich zum schärferen Cassia-Zimt. Dies kann für Hunde angenehmer sein, da sie empfindliche Geschmacksknospen haben.

Wenn Sie Zimt in Hundekeksen oder anderen Hunde-Leckereien verwenden, tun Sie dies immer in Massen. In kleinen Mengen kann Zimt sogar einige gesundheitliche Vorteile haben, wie z.B. entzündungshemmende Eigenschaften und Hilfe bei der Blutzuckerregulation.

Wie immer, wenn Sie Ihrem Haustier etwas Neues geben, insbesondere Nahrungsergänzungsmittel oder Zutaten, die sie nicht regelmässig konsumieren, ist es ratsam, auf mögliche allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten zu achten und bei Bedenken einen Tierarzt zu konsultieren.

Gut zu wissen:

Leinsamen in Hundekeksen:

Leinsamen können eine wertvolle Zutat in selbstgemachten Hundekeksen sein. Sie bieten gesundheitliche Vorteile und können auch als Ei-Ersatz dienen, besonders wenn sie als "Leinsamengelee" verwendet werden.

Wenn Sie Leinsamen in Hundekeksen verwenden möchten, sollten Sie einige Dinge beachten:

1. **Verwendung von gemahlenem Leinsamen:** Wie bereits erwähnt, ist gemahlener Leinsamen für Hunde besser verdaulich als ganze Samen. Sie können Leinsamen in einer Kaffeemühle oder einem Mixer mahlen.

2. **Leinsamengelee als Ei-Ersatz:** Wenn Sie Eier in Ihrem Hundekeksrezept ersetzen möchten, können Sie ein Leinsamengelee herstellen. Mischen Sie 1 Esslöffel gemahlene Leinsamen mit 3 Esslöffeln Wasser, lassen Sie die Mischung etwa 15 Minuten quellen, bis sie eine gelartige Konsistenz hat, und verwenden Sie sie dann als Eiersatz im Rezept.

3. **Menge:** Bei der Zugabe von gemahlenem Leinsamen zu Hundekeksen können Sie je nach Grösse des Rezepts zwischen einem Teelöffel und mehreren Esslöffeln hinzufügen. Es ist nicht nötig, in grossem Umfang hinzuzufügen, um von den Vorteilen des Leinsamens zu profitieren.

4. **Lagerung:** Kekse mit Leinsamen sollten an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank aufbewahrt werden, um die Frische zu bewahren, da Leinsamen Fette enthält, die ranzig werden können.

5. **Zusätzliche Zutaten:** Leinsamen passen gut zu vielen anderen Zutaten, die häufig in Hundekeksen verwendet werden, wie z.B. Haferflocken, Karotten, Äpfel und Erdnussbutter.

Carob und Johanniskernbrotmehl sind nicht dasselbe, auch wenn die Begriffe manchmal synonym verwendet werden.

Carob:

· Carob wird aus den Schoten des Johannisbrotbaums (Ceratonia siliqua) hergestellt.

· Die Schoten werden getrocknet, geröstet und dann gemahlen, um Carobpulver zu erhalten.

· Es wird oft als Kakaosubstitut in der Lebensmittelherstellung verwendet, da es ähnliche Eigenschaften wie Kakao hat, aber koffeinfrei ist und einen natürlichen Süssgeschmack hat. Es wird oft in "Hundeschokolade" verwendet, da es für Hunde sicher ist, im Gegensatz zu herkömmlichem Kakao.

Johanniskernbrotmehl:

· Das ist ein anderes Produkt, das auch aus dem Johannisbrotbaum gewonnen wird.

· Es wird aus den Samen der Früchte hergestellt, nicht aus den Schoten.

· Das Mehl, das aus diesen Samen gewonnen wird, hat starke Gelier- und Verdickungseigenschaften und wird oft als Verdickungsmittel in der Lebensmittelherstellung verwendet.

Es ist wichtig zu beachten, dass, obwohl beide Produkte aus demselben Baum stammen, ihre Verwendung und ihre Eigenschaften je nachdem, welcher Teil des Baumes (Schote oder Samen) verwendet wird, variieren können.

Trocknung nach dem Backen

Nachdem Sie Ihre Backmattenkekse fertig gebacken haben, ist es wichtig, ihnen eine adäquate Trocknungsphase zu ermöglichen, um die optimale Konsistenz und Haltbarkeit zu erreichen.

1. **Entnehmen aus der Form:** Sobald die Backzeit abgeschlossen ist, nehmen Sie die Kekse vorsichtig aus der Backmatte und legen Sie sie auf ein Backblech. Dies erleichtert die Luftzirkulation um die Kekse herum und unterstützt den Trocknungsprozess.

2. **Zurück in den Ofen:** Stellen Sie das Backblech mit den Keksen zurück in den Ofen. Nutzen Sie die Restwärme des Ofens, um die Kekse weiter zu trocknen.
3. **Temperatur und Zeit:** Abhängig von der Grösse Ihrer Kekse, belassen Sie sie für etwa 1-2 Stunden bei einer niedrigen Temperatur von ungefähr 80 Grad Celsius im Ofen. Diese sanfte Trocknung hilft dabei, restliche Feuchtigkeit zu entfernen, ohne die Kekse zu verbrennen oder zu hart werden zu lassen.
4. **Dörrautomat:** Alternativ zum Backofen gibt es die Möglichkeit die Kekse in einem haushaltsüblichem Dörrautomaten zu trocknen um dort die letzte Restfeuchtigkeit zu entfernen. In der Regel reichen hier 60 Grad.
5. **Fruchtnetz an der Heizung:** Auch dies ist eine Möglichkeit die Kekse zu trocknen. Einfach in ein handelsübliches Fruchtnetz geben (zu finden in der Obst und Gemüseabteilung im Supermarkt) und dann an die Heizung hängen.

Diese zusätzliche Trocknungsphase bei niedriger Temperatur ist entscheidend, um sicherzustellen, dass Ihre Kekse schön knusprig werden und sich länger halten. Überprüfen Sie die Kekse während des Trocknungsprozesses regelmässig, um sicherzustellen, dass sie nicht zu trocken werden.

Haben Sie Ihre Backmattenkekse ordnungsgemäss getrocknet, so können Sie sich darauf verlassen, dass sie mehrere Monate haltbar sind. Bewahren Sie sie in einem Beutel oder einem luftdichten Gefäss auf. Es ist essenziell, sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit in den Keksen verbleibt, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen kann.

Ein hilfreicher Tipp, um die Restfeuchtigkeit zu minimieren: Lassen Sie die Kekse nach dem Backen bei Resttemperatur im warmen Ofen, bis sie vollständig durchgetrocknet und hart sind.

So vorbereitet, können Ihre vierbeinigen Lieblinge die Kekse über einen längeren Zeitraum geniessen!

Aufbewahrung und Lagerung

Nachdem Ihre Backmattenkekse vollständig getrocknet sind, ist eine sachgemässe Aufbewahrung entscheidend, um ihre Frische und Qualität zu erhalten. Hier sind einige geeignete Aufbewahrungsmöglichkeiten, die Sie je nach Ihren persönlichen Vorlieben wählen können:

1. **Netz:** Ein Netz eignet sich gut für die Aufbewahrung, da es Luftzirkulation ermöglicht, was die Kekse knusprig hält. Dies ist besonders in einem feuchten Klima nützlich.
2. **Keksdose:** Eine herkömmliche Keksdose, vorzugsweise aus Metall, ist eine beliebte Wahl. Sie schützt die Kekse vor Licht und Luft und hält sie länger frisch.
3. **Weck-Bügelglas:** Ein Weck-Bügelglas ist nicht nur praktisch, sondern auch optisch ansprechend. Es bietet eine luftdichte Aufbewahrung und schützt die Kekse vor Feuchtigkeit.
4. **Flasche mit Schraubverschluss:** Eine Flasche mit Schraubverschluss ist eine gute Option, um die Kekse trocken und geschützt zu halten. Sie ist auch ideal für die Aufbewahrung von kleineren oder brüchigen Keksen.

5. **Organzasack:** Ein Organzasack ist eine stilvolle und zugleich praktische Möglichkeit, Kekse aufzubewahren. Er ermöglicht eine leichte Luftzirkulation und eignet sich hervorragend, wenn die Kekse nicht zu lange aufbewahrt werden sollen oder als hübsche Geschenkverpackung.

Unabhängig von der gewählten Aufbewahrungsmethode ist es wichtig, dass die Kekse vollständig abgekühlt und trocken sind, bevor sie verpackt werden. Dies hilft, Schimmelbildung und Weichwerden zu verhindern und die Haltbarkeit Ihrer selbstgemachten Leckereien zu maximieren.

Gewerbsmässiger Verkauf - Auch Klein und Marktverkäufe

Dieser Punkt liegt uns abschliessend besonders am Herzen. Insbesondere weil es um die Gesundheit unserer Lieblinge geht und leider auf dem Markt zu viele Schwarze Schafe vorhanden sind.

Ganz nach dem Motto “Unwissenheit schützt vor Strafe nicht”, möchten wir sie auch über den rechtlichen Aspekt aufklären.

Wenn Sie planen, Backmattenkekse im gewerblichen Bereich zu produzieren und zu verkaufen, ist es unerlässlich, die rechtlichen Vorgaben und Bestimmungen zu beachten. Hier sind einige wichtige Aspekte, die Sie berücksichtigen sollten:

1. **Anmeldung bei der Agroscope:** In der Schweiz ist es erforderlich, Ihr Unternehmen bei der Agroscope anzumelden, wenn Sie beabsichtigen, Tiernahrung herzustellen und zu verkaufen. Agroscope ist das Kompetenzzentrum des Bundes für die landwirtschaftliche Forschung und hat Richtlinien zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit von Futtermitteln.
2. **Kein Backen in der heimischen Küche:** Für die gewerbliche Produktion von Futtermitteln dürfen Sie nicht in einer normalen heimischen Küche backen. Stattdessen müssen Sie eine speziell dafür vorgesehene und ausgestattete Einrichtung nutzen, die den hygienischen und gesetzlichen Anforderungen entspricht.
3. **Rezeptprüfung und Konsistenz:** Ihre Rezepte müssen von einer zuständigen Behörde geprüft und genehmigt werden. Es ist wichtig, dass die Zusammensetzung der Kekse konstant bleibt, was bedeutet, dass Sie immer dieselben Zutaten in der gleichen Menge verwenden müssen.
4. **Laborprüfungen:** Ihre Kekse müssen in einem Labor auf Sicherheit und Qualität geprüft werden. Diese Tests können die Überprüfung auf Schadstoffe, die Einhaltung der Nährstoffanforderungen und andere relevante Sicherheitsaspekte umfassen.
5. **Gesetzeskonforme Deklaration:** Alle Produkte müssen eine Deklaration gemäß den gesetzlichen Bestimmungen enthalten. Dazu gehören Informationen über die Zutaten, das Herstellungsdatum, die Mindesthaltbarkeitsdauer, die Futtermittelart und andere wichtige Angaben.
6. **Zulassung zur Herstellung und Inverkehrbringens von Futtermitteln:** Sie benötigen eine offizielle Zulassung für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Futtermitteln. Diese Erlaubnis stellt sicher, dass Sie die gesetzlichen Anforderungen erfüllen und die

Gesundheit und Sicherheit der Tiere gewährleisten. Dies gilt auch für Klein und Kleinstverkäufe!

Es ist äußerst wichtig, alle gesetzlichen Anforderungen genau zu befolgen und bei Unklarheiten professionelle Beratung einzuholen. Die Einhaltung dieser Vorschriften dient dem Schutz der Gesundheit der Tiere sowie der Sicherstellung einer hohen Produktqualität.

Liebe Workshopteilnehmerinnen und Workshopteilnehmer

ein herzliches Dankeschön an alle, die am Backkurs "Weihnachtskekse aus der Backmatte" teilgenommen haben!

Eure Begeisterung und Liebe zu euren vierbeinigen Begleitern hat diesen Kurs zu etwas ganz Besonderem gemacht. Es war beeindruckend zu sehen, mit welcher Hingabe und Kreativität ihr leckere Festlichkeiten für eure Hunde gezaubert habt.

Ohne euer Engagement und eure Neugier, Neues zu lernen und auszuprobieren, wäre der Kurs nur halb so bereichernd gewesen. Es freut uns zu wissen, dass viele Hunde da draussen in dieser Weihnachtszeit dank euch mit besonderen Leckerbissen verwöhnt werden.

Wir hoffen, dass ihr mit neu erlernten Backtechniken und tollen Rezepten nach Hause geht, und dass eure vierbeinigen Freunde die Früchte eurer Arbeit in vollen Zügen geniessen werden.

Frohe Feiertage und auf viele weitere gemeinsame Backstunden!

Herzliche Grüsse und in tiefer Dankbarkeit

Melany und Tamara

Disclaimer für die Begleitbroschüre "Weihnachtskekse aus der Backmatte":
Haftungsausschluss und Urheberrechtsmitteilung

· **Urheberrecht:** Sämtliche Inhalte dieser Begleitbroschüre für den Backmattenkurs "Weihnachtskekse aus der Backmatte", einschliesslich Texte, Bilder, Layout und Design, sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschliesslich Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten.

· **Nicht zur Verbreitung:** Die Broschüre ist ausschliesslich für den persönlichen Gebrauch des Teilnehmers bestimmt. Jede Form der Verbreitung, Vervielfältigung, Veröffentlichung, Übersetzung, Weitergabe oder Wiederverkauf dieser Broschüre, sei es in gedruckter, elektronischer oder anderer Form, ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung des Urhebers bzw. Herausgebers strengstens untersagt.

· **Haftung:** Die in dieser Broschüre enthaltenen Informationen wurden mit grösstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit,

Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte. Die Anwendung der in der Broschüre vorgestellten Rezepte und Techniken erfolgt auf eigenes Risiko des Lesers.

· **Keine Gewährleistung:** Obwohl die Rezepte und Anweisungen sorgfältig geprüft wurden, kann keine Garantie für das Gelingen der Rezepte oder für spezifische Resultate gegeben werden. Variablen wie Ofentyp, Zutatenqualität oder Umgebungsbedingungen können das Ergebnis beeinflussen.

· **Änderungen:** Der Herausgeber behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.

Durch die Verwendung dieser Broschüre erkennen Sie die hier aufgeführten Bedingungen an.

© 2023 All4Dogs GmbH, Luzernerstrasse 5, 6285 Hitzkirch, Schweiz. Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Vervielfältigung oder Weiterverbreitung in jedem Medium, in Teilen oder als Ganzes, bedarf der schriftlichen Zustimmung der All4Dogs GmbH.