

Ludwigs Knackiger Hundeknochen



Hundeleckerlies

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 6 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 Bund Brunnenkresse
400g Weizenvollkornmehl
100g Haferflocken
50g Weizenkeime
50g geschälte Sonnenblumenkerne
50g Schweineschmalz
¼ l ungesalzene Fleischbrühe

ZUBEREITUNG

Die Brunnenkresse fein hacken. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 2cm dick ausrollen und mit einem scharfen Messer 6 knochenförmige Stücke ausschneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Hundeknochen auf das Blech legen und 45 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und das Hundebrot

im Ofen über Nacht trocknen lassen. In einer Papiertüte oder einem Leinenbeutel aufbewahren.

NOTIZEN

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen