

# 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