



Rezept Halloween Hundekkekse

Zutaten:

200g Hokkaido Kürbis
2 Eier
200g Leberwurst
4 EL Leinöl (alternativ Fischöl)
240g Vollkornmehl

Zubereitung:



Den Kürbis würfeln und diesen danach pürieren. Dabei den Backofen schon einmal auf 150 Grad vorheizen.



Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Mixer schaumig rühren. Danach die Leberwurst hinzugeben.



Den Kürbis in die Schüssel zu den Eiern und der Leberwurst geben. Dann das Öl und das Vollkornmehl hinzufügen und mit dem Mixer verrühren.



Den Teig auf einem Backblech ausrollen und mit Halloween Förmchen ausstechen. Wer möchte kann alternativ auch Finger und Knochen oder andere Motive formen.

Tipp: Bei den Fingern kann man auch ein Stück Kürbis als Nagel verwenden.



Dann müssen die Kekse für 20 Minuten bei 150 Grad in den Ofen. Wenn die Kekse recht dick geformt wurden dann gerne 20-30 Minuten im Ofen lassen.



Abkühlen lassen und an deinen Hund verfüttern.

Viel Spaß beim ausprobieren!