

Rezept für Käse-Kekse für Katzen

ihr benötigt

- 80 g Parmesan
- 80 g Magerquark
- 3 Eier

Vermenge Käse, Magerquark und die Eier in einer Schüssel bis die Masse glatt ist.

Danach füllst Du die Masse in eine Spritztüte und formst kleine Tropfen auf ein Backpapier oder eine Backmatte.

Anschließend kommen die Snacks für 20 Minuten bei 175 Grad in den Backofen.

Sobald die Tropfen trocken sind, kannst Du sie einfach in einem Schraubglas aufbewahren.



Rezept für Thunfisch-Kekse für Katzen

ihr benötigt

- 1 Tasse gut gekochten Reis
- 4 EL Mehl
- 1 Eigelb
- 2-3 Esslöffel Leberwurst

Reis sehr weich kochen und nach dem Abkühlen im Mixer fein zerkleinern.

Danach Mehl und Eigelb untermischen.

Zu guter Letzt die selbstgemachten Katzenleckerlies mit Leberwurst verfeinern.

Forme kleine Kugeln aus der Masse, drücke sie auf einem Backblech mit einer Gabel platt und backe diese bei 150 Grad für etwa 20 Min. im Ofen.

Danach reduzierst Du die Temperatur auf 80 Grad und lässt die Leckerlies nochmal 30 Minuten bei angelehnter Ofentür trocknen.

Aufbewahren lassen sich die trockenen, ausgekühlten Leckerlies einfach in einer Dose.

Rezept für Huhn-Kekse für Katzen

ihr benötigt

- 200 g Hühnerfleisch (Brathuhn-/Suppenhuhn-Reste)
- 2 EL Hühnersuppe
- 2 EL Butter
- 1 Ei
- 80 g Dinkelmehl
- 120 g Maisgrieß

Hühnerfleisch zerkleinern und mit Suppe und Ei fein pürieren.

Maisgrieß, Butter und Mehl untermischen und zu einem Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. ½ Std. im Kühlschrank kaltstellen.

Teig ausrollen und in kleine Dreiecke schneiden.

Dreiecke das Backblech legen und bei 160 Grad für etwa 15 Min. im Ofen backen.

Tiefgekühlt sind die Kekse einige Monate haltbar, im Kühlschrank nur eine Woche.

Bei Zimmertemperatur verfüttern.

Rezept für Vorrats-Kekse für Katzen

ihr benötigt

- 300 g Rinderhackfleisch
- 200 g gekochten Reis
- 1 Ei
- Semmelbrösel

Rinderhackfleisch, gekochter Reis vermengen und zu kleinen Kugeln formen.

Kugeln in Semmelbrösel wälzen und in kochendes Wasser geben.

Topf vom Herd nehmen und die Kugeln 10 Minuten im heißen Wasser garen lassen.

In kleinen Portionen einfrieren und als Mini-Überraschungen nach Bedarf 1-3 Kügelchen verfüttern.