

Rezept für einfache 3-2-1-Kekse, ohne Ei

Zutaten:

Für den Teig:

- 300g Mehl
- 200g Kalte Margarine oder Butter
- 100g Puder- oder Kristallzucker
- Optional: Etwas Vanillearoma

Zusätzlich:

- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Optional für die Verzierung: Puderzucker + Wasser für den Zuckerguss
- Optional für die Verzierung:
Schokolade zum Schmelzen
- Optional für die Verzierung:
Schokodrops, Streusel, Kokosflocken etc.

Zubereitung des Teigs:

1. Für den Teig alle Zutaten per Hand oder mit der Küchenmaschine zusammenkneten.
2. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen, z.B. in einer Glasbox mit Deckel.
3. Nach der Kühlzeit einen Teil des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals gut durchkneten.
4. Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.
5. Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen.
6. Ist dies einigermaßen gleichmäßig geglückt, kann der Teig mit beliebigen Förmchen ausgestochen werden.
7. Haben die Kekse ihre Form gefunden, wandern sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und je nach Dicke und Größe für ca. 10 min zum Backen in den Ofen.

Hinweise:

-  **Menge:**
Je nach Größe ergibt das Rezept etwa 40 bis 60 Kekse.
-  **Verzierung:**
Die Kekse können nach dem Auskühlen auch noch mit flüssiger Schokolade oder Zuckerguss und anschließend noch Streuseln, Kokosflocken oder was auch immer ihr mögt, verziert werden. Sie schmecken jedoch auch wunderbar ohne Verzierung!
-  **Margarine oder Butter:**
Mit Margarine wird der Teig weicher und muss zwischendurch öfter in die Kühlung.
-  **Puder- oder Kristallzucker:**
Mit Puderzucker werden die Kekse zudem eher weich und zerbrechen leichter. Mit Kristallzucker werden sie dagegen knackiger.

Rezept für einfache Hundekekse mit Fruchtmus

Zutaten:

- 90g Haferflocken
- 220g Weizenvollkornmehl
- 1 Ei
- Olivenöl
- 150g Fruchtmus, nach Geschmack des Hundes (Wichtig: Ohne künstlich zugefügten Zucker)
- ggf. etwas Wasser

Zubereitung des Teigs:

1. Den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig Haferflocken und Weizenvollkornmehl miteinander vermengen.
3. Sind sie gut vermischt, das Ei, das Fruchtmus und einen Schuss Olivenöl hinzufügen und gut verkneten.
4. Erscheint der Teig zu fest, kann ein wenig Wasser hinzugefügt und untergemischt werden. Achtung! Besser erst einmal weniger und nach und nach mehr hinzufügen. Die genaue Menge schwangt je nach Fruchtmoskonsistenz.
5. Ist die gewünschte Konsistenz vom Teig erreicht, die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen.
6. Anschließend kann der Teig mit beliebigen Förmchen ausgestochen werden.
7. Haben die Kekse ihre Form gefunden, wandern sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech je nach Dicke und Größe für ca. 40 min zum Backen in den Ofen.

Hinweise:

- 🍎 **Wahl vom Fruchtmus:**
Je nach Geschmack des Hundes, kann jede Art von Fruchtmus verarbeitet werden. Favoriten sind meist Apfel, Banane oder Birne.
Dies kann ganz nach dem Geschmack des Hundes ausgewählt werden. Wichtig ist jedoch, dass kein künstlich zugefügter Zucker enthalten ist!
- 💪 **Härte:**
Die Kekse werden nach dem Backen relativ hart.

- 🍷 **Teilen:**

Diese Kekse können auch wunderbar von Menschen (mit starken Zähnen 😊) gegessen werden und eignen sich daher hervorragend zum Teilen.