



Falkos Schmackos

By Barfzeit x Aussie Falko

Dieses Buch widme ich meiner Oma

Deine Viola

©Wioletta Kruczkiewicz

c/o Postflex Emsdettener Str.10 | 48268 Greven

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf - auch teilweise -
nur mit Genehmigung von Wioletta Kruczkiewicz
wiedergegeben werden.

Autorin: Wioletta Kruczkiewicz

Herausgeber: Selbstverlag

Inhaltsverzeichnis

<i>Seite 5</i>	Danke, dass du hier bist!
<i>Seite 7</i>	Vor- und Nachteile von selbstgemachten Leckerlies
<i>Seite 9</i>	Haltbarkeit und Aufbewahrung
<i>Seite 11</i>	Welche Zutaten darf man nutzen?
<i>Seite 12</i>	Welche Produkte braucht man?
<i>Seite 14</i>	Lasst uns backen!
<i>Seite 15</i>	Parmesan Schmackos
<i>Seite 16</i>	Erdnuss Banane Schmackos
<i>Seite 17</i>	Hunde Smoothie Schmackos
<i>Seite 18</i>	Thunfisch Schmackos
<i>Seite 19</i>	Rucola Banane Schmackos
<i>Seite 20</i>	Leberwurst Schmackos
<i>Seite 21</i>	Kokos Schmackos
<i>Seite 22</i>	Frischkäse Gurke Schmackos

<i>Seite 23</i>	Hühnchen Karotte Schmackos
<i>Seite 24</i>	Hühnchen Spinat Schmackos
<i>Seite 25</i>	Apfel Karotte Schmackos
<i>Seite 26</i>	Frischkäse Zucchini Schmackos
<i>Seite 27</i>	Himbeere Kokos Schmackos
<i>Seite 28</i>	Parmesan Hühnchen Schmackos
<i>Seite 29</i>	Frischkäse Haferflocken Schmackos
<i>Seite 30</i>	Banane Chia Schmackos
<i>Seite 31</i>	Erdbeere Schmackos
<i>Seite 32</i>	Gurke Minze Eis
<i>Seite 33</i>	Heidelbeere Chia Eis
<i>Seite 34</i>	Kokos Eis
<i>Seite 35</i>	Schnittfeste Hundewurst
<i>Seite 36</i>	Deine Meinung ist mir wichtig!

Danke, dass du hier bist!

Hey, ich freue mich wahnsinnig, dass du dieses Buch gekauft hast, dich für die Gesundheit deines Vierbeiners interessierst und Falko und mich dadurch unterstützt!:)

Du kennst Falko und mich wahrscheinlich von Social Media. Falls nicht, würde ich uns gerne ganz kurz vorstellen.

Ich heiße Viola, bin 23 Jahre alt und zusammen mit meinem 2 jährigen Australian Shepherd namens Falko, mache ich Social Media über Themen wie Hunderziehung und Hundeernährung. Das Thema Hundeernährung bereitet mir so viel Spaß, dass ich mich dazu entschieden habe eine Ausbildung als Hunde- und Katzenernährungsberaterin zu machen. Wenn alles nach Plan läuft, bin ich im Februar 2024 startklar und darf Futterpläne für Hunde und Katzen erstellen.

Durch Social Media habe ich gemerkt, wie viele Menschen sich für die Ernährung ihrer Tiere interessieren. Leider gibt es sehr viele Futterhersteller, die die Zusammensetzung nicht klar und offen deklarieren, wodurch wir als Hundebesitzer uns nicht sicher sein können, was wir unseren Tieren füttern.

Und genau das möchte ich mit meinem Buch ein bisschen ändern. Die tägliche Fütterung sollte auf jedes Tier individuell angepasst werden und würde dadurch, den Rahmen dieses Buches sprängen.

Mit Leckerlies sieht es jedoch anders aus. Mit meinem Buch „Falkos Schmackos“ will ich dir zeigen, wie einfach es ist, seinem Hund

gesunde Leckerlies herzustellen. Es geht wirklich schnell, benötigt wenige Zutaten und nur eine einfache Backmatte. Es gibt doch nichts Besseres, als zu wissen das dein Hund nur gesunde Snacks bekommt, die keine unnötigen Zusatzstoffe beinhalten, oder?

Mehr zum Thema Vor- und Nachteile von selbstgemachten Leckerlies findest du auf den folgenden Seiten.

Auf Instagram und TikTok bekomme ich sehr häufig Nachrichten, welche Leckerlies ich nutze und empfehlen kann. Jeder möchte nur gute Leckerlies füttern und am besten auch noch die, die den Hund nicht dick machen oder teuer sind. Denn sind wir mal ehrlich, die guten Leckerlies sind mittlerweile sehr teuer und man überlegt zwei Mal, ob man sie sich leisten kann bzw. will.

Aus diesem Grund habe ich mich dazu entschieden nur noch selbstgemachte Snacks zu füttern.

Ich hoffe, dass mein Buch dich davon überzeugen kann, deinem Hund nur noch „die guten Schmackos“ zu geben - es ist einfacher als du denkst:)

Du hast eins meiner Rezepte ausprobiert? Dann würde ich mich riesig über ein Feedback freuen. Schreib mir gerne eine Nachricht auf [Instagram](#) oder [TikTok](#) @aussie.falko, oder eine E-Mail an: info@aussie-falko.com oder info@barfzeit.com

Ich wünsche dir ganz viel Spaß mit diesem Buch und viel Freude beim Nachbacken! :)

P.S. die meisten Rezepte kannst du auch selbst probieren (essen) :)

Vor- und Nachteile von selbstgemachten Leckerlies

Wie alles andere auf dieser Welt haben auch die selbstgemachten Leckerlies Vor- und Nachteile. Die Nachteile beziehen sich nicht auf die Zutaten bzw. Zusatzstoffe, sondern zum Beispiel auf die Haltbarkeit.

Wir fangen mit dem positiven, also den **Vorteilen** an:

- keine Konservierungsstoffe, keine Chemie und nur das, was dein Liebling braucht
- perfekte Alternative für alle Allergiker: Ganz oft kauft man Leckerlies mit Geflügel nur leider erfährt man nicht ob Ente, Pute oder doch Huhn verwendet wurde
- du kannst die Größe der Leckerlies selbst bestimmen
- die Zutaten können variieren
- günstiger als gekaufte Leckerlies
- gesünder als gekaufte Leckerlies

Nachteile von selbstgemachten Leckerlies:

- Zeitaufwand: auch wenn man nicht wirklich viel Zeit für die Zubereitung benötigt, ist es jedoch aufwändiger, als Leckerlies zu kaufen
- Unsicherheit: viele tun sich bei der Zusammenstellung der Rezepte schwer und wissen nicht, welche Zutaten sie nutzen dürfen. Mit diesem Buch ist dieses Problem allerdings hinfällig:)

-
- leicht erhöhte Stromkosten: die Leckerlies werden im Backofen gebacken und nachgetrocknet. Das Ganze steigert minimal deine Stromkosten
 - Haltbarkeit: durch keine chemischen Zusatzstoffe sind die Leckerlies keine Jahre haltbar. Durch langes Trocknen, kann man die Leckerlies jedoch mehrere Monate aufbewahren

Für mich persönlich sind die aufgelisteten Nachteile kein Grund, um keine Leckerlies zu backen. Die Gesundheit meines Hundes ist mir viel wichtiger und wertvoller, als 30 Minuten Zeit.

Wie das Sprichwort sagt: „du bist was du isst“ und das gilt auch für unsere Haustiere.

Haltbarkeit und Aufbewahrung

Ich glaube die häufigste Frage, wenn es sich um das Thema selbstgemachte Leckerlies handelt, ist die Haltbarkeit. Wir nutzen bei der Herstellung keine Chemie, also wie kann es sein, dass die Leckerlies mehrere Monate haltbar sind?

Das allerwichtigste ist das richtige **Trocknen der Leckerlies**. Hast du deine Snacks richtig getrocknet, sind diese mehrere Wochen haltbar und beginnen nicht zu schimmeln.

Um die Leckerlies richtig zu trocknen musst du die gesamte Feuchtigkeit entziehen. Um das zu erreichen, gibt es 2 Möglichkeiten:

- 1. Dörrautomat:** ein Dörrautomat erleichtert das Trocknen der Leckerlies enorm. Du legst die gebackenen Leckerlies in den Dörrautomaten, stellst ihn auf 60-70 Grad ein und lässt die Leckerlies für 2-4 Stunden darin. Danach sind die Snacks fertig und du musst dir keine Sorgen machen, dass sie schlecht werden. Du hast keinen Dörrautomat und willst auch keinen kaufen? Kein Problem, es gibt noch eine weitere Möglichkeit, um Leckerlies zu trocknen:
- 2. Backofen:** im Backofen gibt es zwei Möglichkeiten. Die erste Möglichkeit ist es, die fertigen Leckerlies auf einem Backblech zu verteilen und im ausgeschalteten, aber noch warmen Ofen nachtrocknen zu lassen. Ich persönlich finde diese Methode zu unsicher und mache es anders. Nachdem ich meine Leckerlies gebacken habe, stelle ich den Ofen auf 100 Grad. Danach wandern die Leckerlies verteilt auf einem Blech in den Ofen und zwischen die Backofentür klemme ich einen Holzlöffel, so kann die Feuchtigkeit viel besser entweichen.

Den Ofen lasse ich dann 1-2 Stunden laufen und die Leckerlies sind dann fertig. Ich persönlich lasse sie im Ofen, bis dieser komplett abgekühlt ist.

Sobald die Leckerlies zu 100% trocken sind, kannst du sie mehrere Monate aufbewahren. Theoretisch kannst du sie auch einfrieren.

Sprechen wir jetzt über die **richtige Aufbewahrung**.

Wie du die Leckerlies aufbewahrst, hängt stark davon ab, ob sie komplett trocken sind. Wenn ja, kannst du sie in luftdichten Vorratsdosen aufbewahren. Gerne kannst du auch Plastiktüten verwenden. Denke bitte daran, dass eine luftdichte Aufbewahrung nur dann funktioniert, wenn die Leckerlies vollständig getrocknet sind.

Sollten sie nicht ganz trocken sein, oder du dir unsicher bist, kannst du sie an der Luft in einem Frischenetz oder Wäschenetz aufbewahren. Beides kannst du über ein paar Tage auf die Heizung legen, um die Leckerlies zusätzlich zu trocknen.

Ich bewahre meine Leckerlies immer in Glasdosen mit einem Holzdeckel auf und hatte noch nie Probleme mit der Haltbarkeit. Die Leckerlies bleiben dadurch schön trocken und knusprig.

Ein paar Seiten weiter findest du eine Liste mit Produkten, welche ich beim Backen und für die Aufbewahrung benutze.

Welche Zutaten darf man nutzen?

Solltest du in den folgenden Rezepten Zutaten finden, die dein Hund nicht verträgt, kannst du sie ganz einfach ersetzen. Beim Backen darfst du alle Zutaten, die dein Hund verträgt und die, die nicht giftig sind verwenden.

Bei Apfelmus und Erdnussbutter solltest du darauf achten, dass die Produkte keine Zusatzstoffe enthalten. Einen Apfelmus kannst du ganz einfach selber machen, oder darauf achten, dass der gekaufte zu 100% aus Äpfel besteht. Bei Erdnussbutter solltest du ebenso auf die Zusatzstoffe achten. Ganz gefährlich und giftig ist Xylit, bitte niemals deinem Hund geben. Zutaten wie Zucker und Gewürze sollten auch vermieden werden.

Falls du dir bei den Zutaten unsicher bist und ein Rezept ändern möchtest, kannst du mir jederzeit eine Nachricht oder E-Mail schreiben!:))

Ich habe bei meinen Rezepten Kartoffelmehl benutzt. Du darfst jedes Mehl verwenden, welches dein Hund verträgt. Falls dein Hund kein Gluten essen darf, kannst du glutenfreie Haferflocken zerkleinern und damit das Mehl ersetzen.

Eier lassen sich ganz einfach mit Bananen ersetzen und bei Milchprodukten kannst du gerne die lakstosefreie Variante benutzen.

Welche Produkte braucht man?

Um bei selbstgemachten Leckerlies möglichst wenig Mehl zu nutzen, benötigst du eine Backmatte. Hast du keine Backmatte, musst du die Leckerlies ausstechen und somit den Teig sehr fest machen. Bei meinen Rezepten nutze ich ganz wenig Mehl, da Getreide für Hunde nicht wirklich gesund ist.

Hier findest du eine Liste mit Produkten, welche ich beim Backen verwende:

- **Backmatten:** Auf dem Markt findet man extrem viele und verschiedene Backmatten. Das praktische ist, die Matten sind aus Silikon, lassen sich dadurch super mitnehmen, benötigen wenig Platz in der Küche und sind auch sehr pflegeleicht. Es gibt teure und günstige Backmatten. Welche besser sind, muss man ein bisschen für sich selbst entscheiden. Ich habe tatsächlich nur die günstigen Backmatten und bin mit diesen super zufrieden. Die Form der Backmatten ist beim Backen egal, nur solltest du beachten, dass je größer die Öffnungen (Leckerlies), desto länger muss man diese backen. Theoretisch reicht eine Backmatte, praktischer sind aber zwei. Mit meinen Rezepten bekommst du ca. 100g gebackene Leckerlies - hast du zwei Backmatten, kannst du den Teig auf beiden verteilen und gleichzeitig im Ofen backen - das spart Zeit und Strom.
- **Teigkarte:** Die meisten Rezepte ergeben einen flüssigen Teig. Eine Teigkarte vereinfacht das Verteilen auf der Backmatte. Bei einigen Backmatten ist eine Teigkarte dabei, also musst du nicht zwingend eine zusätzliche kaufen.

-
- **Teigpipette:** Eine Pipette ist wirklich nur optional. Ich finde sie vor allem beim flüssigen Teig sehr praktisch, oder für die Ränder einer Backmatte. Anstatt den Teig mit einer Karte an die Ränder zu ziehen, nehme ich eine Pipette und spare mir damit das Verdrecken. Auch die Pipetten sind bei vielen Backmatten dabei und man muss diese somit nicht extra kaufen.
 - **Mixer:** Höchstwahrscheinlich hast du schon einen zuhause:) Falls nicht, kann ich dir diesen hier empfehlen. Dieser kommt in einem Set und du kannst somit Dinge mixen, pürieren und klein häckseln.
 - **Dörrautomat:** Ein Dörrautomat ist auch nicht zwingend notwendig, erleichtert jedoch das Trocknen der Leckerlies und macht diese damit sehr lange haltbar. Zusätzlich kannst du in einem Dörrautomat beispielsweise Rinderlunge dörren. Gekaufte Rinderlungwürfel sind oft teuer und für kleine Hunde zu groß.
 - **Vorratsdosen:** Wie bereits im Kapitel „Haltbarkeit und Aufbewahrung“ erwähnt, kannst du die Leckerlies in luftdichten Dosen aufbewahren. Ich persönlich finde es total praktisch und stylisch. Ich habe auf einer Kommode immer ein paar Glasdosen mit Leckerlies stehen.
 - **Frischenetz:** In einem Netz kannst du deine Leckerlies nachtrocknen oder auch aufbewahren

Unter folgendem Link findest du alle Backprodukte, die ich benutze:

<https://www.aussie-falko.com/backen>

Und jetzt: Lasst uns backen!

- *17 Backrezepte*
- *3 Hundeeis Rezepte*
- *1 Hundewurst Rezept*



Parmesan Schmackos

Mit Ei



120 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

150 Gramm Parmesan

2 Eier

NOTIZEN

Sollte dein Hund keine Eier vertragen, kannst du sie mit Bananen ersetzen. Nimm eine Banane für 2 Eier.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Den Parmesan und die Eier in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Den fertigen Teig auf einer Backmatte verteilen und anschließend 20 Minuten backen.
4. Die fertigen Schmackos am besten in der Backmatte abkühlen lassen.

Diese Schmackos haben eine leicht fettende Oberschicht, welche nicht ganz trocken wird.



Erdnuss Banane Schmackos

Mit Haferflocken



80 Gramm



30 Minuten

ZUTATEN

50 Gramm Haferflocken
30 Gramm Erdnussbutter
80 ml Wasser
1 Banane

NOTIZEN

Achte darauf, dass die Erdnussbutter zur 100% aus Erdnüssen besteht. Solltest du keine Erdnussbutter ohne Zusatzstoffe im Supermarkt finden, schaue im Internet nach.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Die geschälte Banane zusammen mit der Erdnussbutter und den Haferflocken pürrieren.
3. Füge langsam das Wasser hinzu. Bei mir waren es 80ml. Beobachte einfach die Konsistenz, da die Haferflocken die Flüssigkeit aufsaugen und der Teig relativ flüssig bleiben sollte.
4. Den fertigen Teig auf einer Backmatte verteilen und anschließend 25 Minuten backen.
5. Die fertigen Schmackos am besten in der Backmatte auskühlen lassen.



Hunde Smoothie Schmackos



160 Gramm



35 Minuten

ZUTATEN

1 Hunde Smoothie
130 Gramm Kartoffelmehl
1 Ei

NOTIZEN

Du kannst jede beliebige Smoothie Sorte nutzen. Ich habe mich für Rind entschieden, aber du kannst auch eine Sorte mit Gemüse verwenden. Achte nur darauf, dass der Smoothie 250ml groß ist.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verrühre sie anschließend mit einem Rührgerät. Gerne kannst du den Teig auch pürieren, da der Smoothie kleine Stückchen enthält.
3. Verteile den Teig auf einer Backmatte und lasse die Schmackos 30 Minuten backen.
4. Die fertigen Schmackos am besten in der Backmatte auskühlen lassen.



Thunfisch Schmackos



130 Gramm



30 Minuten

ZUTATEN

- 1 Dose Thunfisch
- 5 EL Kartoffelmehl
- 1 Ei

NOTIZEN

Nimm am besten Thunfisch im Wasser, oder im eigenem Saft.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Gib alle Zutaten in einen Behälter und püriere sie anschließend. Durch das Kartoffelmehl wird der Teig leicht zäh bzw. dickflüssig.
3. Den fertigen Teig auf einer Backmatte verteilen und anschließend 25 Minuten backen lassen.
4. Die fertigen Schmackos am besten in der Backmatte auskühlen lassen.



Rucola Banane Schmackos



50 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

50 Gramm Rucola
40 Gramm Kartoffelmehl
1 Banane
1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Den Rucola zusammen mit einer Banane und einem Ei zu einem glatten Teig pürrieren. Anschließend das Kartoffelmehl hinzufügen und gut verrühren.
3. Den fertigen Teig auf einer Backmatte verteilen und anschließend 20 Minuten backen lassen.
4. Die fertigen Schmackos am besten in der Backmatte auskühlen lassen.



Leberwurst Schmackos

Mit Apfelmus



110 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

175 Gramm Leberwurst
100 Gramm Apfelmus
2 EL Kartoffelmehl
2 Eier

NOTIZEN

Du kannst eine Leberwurst aus der Tube für Hunde nehmen, oder eine aus dem Supermarkt. Achte darauf, dass die Leberwurst möglichst wenig Zutaten hat. Für den Apfelmus gilt dasselbe, kaufe einen aus 100% Äpfel und ohne Zusatzstoffe.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verrühre sie anschließend zu einem glatten Teig. Der Teig ist relativ flüssig, du kannst ihn sehr einfach auf einer Backmatte verstreichen, oder mit einer Pipette in die Öffnungen füllen.
3. Die Schmackos werden 20 Minuten im Backofen gebacken.
4. Danach am besten in der Backmatte abkühlen lassen.



Kokos Schmackos

Mit Haferflocken



120 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

40 Gramm Kokosraspeln
60 Gramm Haferflocken
100ml Wasser
2 Eier

NOTIZEN

Du kannst die Haferflocken weglassen und dafür zum Beispiel Kartoffelmehl nutzen.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 150 Grad Umluft vor.
2. Die Kokosraspeln gemeinsam mit den Haferflocken zerkleinern. Ich habe dafür einen Zerkleinerer benutzt, du kannst es aber auch mit einem Pürrierstab probieren.
3. Vermenge jetzt die trockenen Zutaten mit den Eiern und füge anschließend das Wasser hinzu.
4. Verteile den Teig auf einer Backmatte und lasse ihn 20 Minuten backen.
5. Am besten lassen sich die Schmackos aus der Backmatte lösen, wenn sie noch leicht warm sind.



Frischkäse Gurke Schmackos



170 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

80 Gramm Frischkäse
90 Gramm Gurke
6 EL Kartoffelmehl
2 Eier

NOTIZEN

Dieses Rezept war eine Herausforderung. Ich habe 4 Anläufe gebraucht, um die Schmackos perfekt hinzubekommen.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Die Gurke schälen oder waschen, wenn du eine Bio Gurke hast, kannst du sie gerne mit Schale verfüttern & nutzen.
3. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und püriere sie anschließend.
4. Den fertigen Teig auf einer Backmatte verteilen und insgesamt 20 Minuten backen lassen.
5. Reduziere nach 10 Minuten die Temperatur auf 160 Grad, sodass die Schmackos nicht verbrennen.
6. Lass die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Hähnchen Karotte Schmackos



200 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

70 Gramm Huhn
40 Gramm Karotten
4 EL Kartoffelmehl
1 Ei

NOTIZEN

Dein Hund verträgt kein Huhn?
Kein Problem!:) Du kannst jede
beliebige Fleischsorte nutzen,
achte nur darauf, dass das Fleisch
möglichst wenig Fett enthält.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Schneide das Fleisch und die Karotte klein.
3. Püriere die Zutaten anschließend mit einem Ei und vier Esslöffel Kartoffelmehl.
4. Verteile den fertigen Teig auf einer Backmatte und lasse ihn anschließend 20 Minuten backen.
5. Vergiss nicht die Schmackos gut zu trocknen. Gerade bei Rezepten mit Fleisch ist das sehr wichtig.



Hähnchen Spinat Schmackos



70 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

70 Gramm Huhn
60 Gramm Spinat
2 EL Haferflocken
2 Eier

NOTIZEN

Bei diesem Rezept habe ich gefrorenen Spinat verwendet, du kannst gerne auch frischen nutzen:)

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Das Fleisch zusammen mit dem Spinat pürieren. Falls dein Spinat gefroren ist, musst du ihn nicht auftauen lassen.
3. Füge jetzt die Eier und die Haferflocken hinzu und püriere alles zu einer glatten Masse.
4. Sobald du den Teig auf einer Backmatte verteilt hast, lasse ihn 20 Minuten im Backofen backen.
5. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Apfel Karotte Schmackos



130 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

200 Gramm Äpfel
100 Gramm Karotten
6 EL Kartoffelmehl
4 Eier

NOTIZEN

Du kannst deine Backmatte mit Kokosöl einfetten. So lassen sich die Schmackos leichter aus der Backmatte lösen.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Wasche, schäle und entkerne die Äpfel.
3. Die Karotten kannst du auch mit Schale verfüttern, wenn es Bio Karotten sind.
4. Füge alle Zutaten in einen Mixer und püriere sie zu einem glatten Teig. Sollte dein Mixer nicht stark genug sein, um eine Karotte zu pürieren, kannst du sie davor sehr klein schneiden oder raspeln.
5. Verteile den fertigen Teig auf einer Backmatte und lasse ihn anschließend 20-25 Minuten backen.
6. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Frischkäse Zucchini Schmackos



100 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

160 Gramm Zucchini
100 Gramm Frischkäse
3 EL Kartoffelmehl
1 Ei

NOTIZEN

Dieses Rezept gelingt auch ohne
Eier:)

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Wasche und schneide die Zucchini klein.
3. Füge alle Zutaten in den Mixer und püriere sie anschließend.
4. Den Teig auf einer Backmatte verteilen und 20 Minuten backen lassen.
5. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Himbeere Kokos Schmackos



100 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

100 Gramm Himbeeren
70 Gramm Kokos
2 Eier

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 170 Grad Umluft vor.
2. Bei diesem Rezept benötigst du keinen Mixer. Die Himbeeren kannst du mit einer Gabel in einer Schüssel zerkleinern und anschließend mit den restlichen Zutaten verrühren. Optional kannst du den Teig pürieren.
3. Verteile den fertigen Teig auf einer Backmatte und lasse ihn ca. 15-20 Minuten backen. Kokos verbrennt relativ schnell, deswegen solltest du lieber ein Mal zu viel, als ein Mal zu wenig nach den Schmackos im Ofen schauen.
4. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Parmesan Hühnchen Schmackos



100 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

100 Gramm Parmesan

70 Gramm Huhn

3 Eier

NOTIZEN

Dein Hund verträgt kein Huhn?
Kein Problem!:) Du kannst jede
beliebige Fleischsorte nutzen,
achte nur darauf, dass das Fleisch
möglichst wenig Fett enthält.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Füge alle Zutaten in einen Mixer und püriere sie zu einem Teig.
3. Verteile den Teig auf einer Backmatte und lasse ihn 20 Minuten backen.
4. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Frischkäse Haferflocken Schmackos



60 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

5 EL Haferflocken
50 Gramm Frischkäse
2 Eier

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Zerkleinere die Haferflocken mit einem Pürierstab, oder nimm Hafermehl.
3. Füge den Frischkäse und zwei Eier hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.
4. Verteile den Teig auf einer Backmatte und lasse ihn für 20/25 Minuten backen.
5. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Banane Chia Schmackos



85 Gramm



20 Minuten

ZUTATEN

- 1 EL Chia Samen
- 4 EL Kartoffelmehl
- 1 Banane
- 2 Eier

NOTIZEN

Chia Samen sind für Hunde super gesund und können auch als ein Futter Topping verfüttert werden. Lasse sie davor mindestens 10 Minuten im Wasser aufquillen.

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 150 Grad Umluft vor.
2. Die Banane schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten pürieren. Du kannst die Chia Samen im Wasser aufweichen. Allerdings ist das nicht notwendig.
3. Verteile den fertigen Teig auf einer Backmatte und lasse ihn 15 Minuten backen.
4. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Erdbeere Schmackos



100 Gramm



25 Minuten

ZUTATEN

- 45 Gramm Erdbeeren
- 4 EL Kartoffelmehl
- 1,5 TL Kokosöl
- 2 Eier

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor.
2. Püriere die frischen, oder gefrorenen Erdbeeren mit den restlichen Zutaten.
3. Falls du gefrorene Erdbeeren benutzt hast, lasse den Teig ca. 10 Minuten ruhen.
4. Verteile die Masse auf einer Backmatte und lasse die Schmackos 15-20 Minuten backen.
5. Lass' die fertigen Schmackos in der Backmatte auskühlen.



Gurke Minze Eis

🕒 10 Minuten

ZUTATEN

100 Gramm Gurke
10-20 Blätter Minze

NOTIZEN

Dein Hund trinkt zu wenig? Dann kannst du gerne ein Gurke Minze Eis in sein Wasser hinzufügen. Durch den Geschmack, fällt es manchen Hunden leichter, genug Wasser zu trinken.

ZUBEREITUNG

1. Bei diesem Rezept benötigst du den Backofen nicht ;)
2. Wasche die Gurke. Auch hier gilt, wenn deine Gurke eine bio Gurke ist, kann sie mit Schale verfüttert werden.
3. Püriere die Gurke zusammen mit den Minzblättern. Du kannst das Eis gerne mit Joghurt oder Wasser strecken. Ich habe nur Gurke und Minze genutzt, da Falko Minze sehr mag.
4. Verteile die Masse auf einer Silikonform und lasse das Ganze für ein paar Stunden im Gefrierschrank stehen.
5. Du kannst das fertige Eis aus der Form nehmen und in einem Gefrierbeutel aufbewahren.



Heidelbeere Chia Eis

🕒 10 Minuten

ZUTATEN

220 Gramm Heidelbeeren
30 Gramm Chia Samen
3 EL Joghurt

NOTIZEN

Dieses Rezept kannst du gerne auf einer Schleckmatte verteilen:)

ZUBEREITUNG

1. Dieses Rezept ist super einfach. Alles was du tun musst, ist alle Zutaten pürieren und anschließend auf einer Silikon-Form verteilen:)
2. Nach 4/5 Stunden ist das Eis auch schon fertig und du kannst es deinem Hund verfüttern. Achte nur darauf, dass du nicht zu viel Eis auf ein Mal verfütterst - manche Hunde können darauf empfindlich reagieren.



Kokos Eis

🕒 10 Minuten

ZUTATEN

- 3 EL Kokosflocken
- 5 EL Joghurt
- 3 TL Kokosöl

NOTIZEN

Kokos ist sehr gesund für Hunde und wird von Parasiten so gar nicht gemocht. Du kannst deinem Hund immer wieder Kokosflocken über das Futter streuen, oder Kokos Eis beziehungsweise eine Schleckmatte anbieten.

ZUBEREITUNG

1. Bei diesem Rezept kannst du auch einen Kokos-Joghurt nutzen, ich habe mich für Naturjoghurt entschieden.
2. Vermenge alle Zutaten miteinander und verteile die Masse auf Silikonformen.
3. Nach 4/5 Stunden im Gefrierschrank ist das Eis fertig.



Schnittfeste Hundewurst

🕒 30 Minuten

ZUTATEN

200 Gramm gekochtes Fleisch
300 ml Wasser
17 Gramm Gelatine

NOTIZEN

Dieses Rezept ist definitiv mein Herzensprojekt. Falco bekommt ausschließlich nur selbstgemachte Leckerlies, deswegen wollte ich auch seine Trainingswurst selbst machen. Ich habe mehrere Versuche gebraucht um die perfekte, schnittfeste Hundewurst zu herzustellen.

ZUBEREITUNG

1. Schneide das Fleisch klein und koche es anschließend bis es komplett durch ist. Für welche Fleischsorte du dich entscheidest, bleibt dir überlassen. Du kannst auch ein Nassfutter nutzen.
2. Das gekochte Fleisch wird anschließend mit 300ml Wasser püriert. Achte darauf, dass du am Ende eine wirklich glatte Masse erschaffen hast.
3. Jetzt kommt der Spaß mit der Gelatine. Mir ist es sehr schwierig gefallen, die perfekte Menge an Gelatine zu finden. Am Ende habe ich mich für Blattgelatine entschieden und habe die ganze Packung, also 17-18 Gramm, genutzt.
4. Erhitze das pürierte Fleisch mit Wasser, es darf nicht kochen, soll aber kurz davor sein! Jetzt fügst du, unter ständigem Rühren, die Blattgelatine hinzu. Alles zusammen soll eine ebene Masse ergeben.
5. Ein Gefäß mit etwas Kokosfett einfetten und dort die noch flüssige Hundewurst einfüllen. Das Gefäß lässt du bis es abgekühlt ist draußen stehen. Sobald es kalt ist kommt das Ganze am besten über Nacht in den Kühlschrank.
6. Am nächsten Tag kannst du die Wurst kleinschneiden und entweder über 2-3 Tage im Kühlschrank lagern, oder einfrieren.

Deine Meinung ist mir wichtig!

Erstmal ein fettes Dankeschön an dich! Danke für deine Unterstützung! Ich konnte mich mit diesem Buch verwirklichen und mir einen kleinen Traum erfüllen. Ich möchte auf dieser Welt etwas Gutes erschaffen und mit diesem Buch komme ich einen kleinen Schritt näher.

Um meine Arbeit noch besser machen zu können, brauche ich dein Feedback. Vielleicht hast du mal eine freie Minute und kannst mir eine kleine Rückmeldung geben.

Das Buch hat dir gefallen? Freut mich riesig und ich hoffe die Schmackos kamen gut an:)

Du findest, dass bei meinem Buch etwas gefehlt hat, oder es nicht wirklich gelungen ist? Schreib es mir bitte. Nur mit deinem Feedback kann ich stets besser werden.

Schreibe mir gerne eine Bewertung hier auf Trustpilot oder Google:

<https://de.trustpilot.com/evaluate/aussie-falko.com>

<https://g.page/r/CbD7PxKzMb8EEAI/review>

Oder gib einfach bei Google ein:

"Aussie Falko Trustpilot" dann der erste Link, dort kommst du auf meine Trustpilot Seite und kannst dann gerne auf Bewertung abgeben klicken.

Die Zeit, in der ich das Buch geschrieben habe, war extrem intensiv. Es sind sehr viele Dinge passiert und umso mehr bin ich froh, dass ich es geschafft habe und das du mich dabei begleitet hast.

Du hast ein Rezept ausprobiert und möchtest das Endergebnis zum Beispiel in deiner Instagram Story teilen? Dann markiere mich gerne!:) Unter #falkosschmackos kannst du dann die Endergebnisse von anderen Hundebesitzern sehen.

Ich danke dir nochmal und wer weiß, ob in Zukunft weitere Projekte geplant sind,

Viola&Falko

Falkos Schmackos

By Barfzeit x Aussie Falko

Mit diesem Rezeptbuch bekommst du 21 verschiedene Schmackosrezepte. Die perfekte Alternative für Hunde mit Unverträglichkeiten, oder für Besitzer, die nicht irgendwelche Snacks füttern wollen.

Keine versteckten Zusatzstoffe, keine Chemie, total einfach und dazu auch noch günstiger, als gekaufte Leckerlies.

