

SELBSTGEMACHTE HUNDEGUETZLI

KÄSE-TALER

- 100 g geriebener Emmentaler,
100 g Kokosöl, 200 g Mehl,
2 Eigelb, 2 EL Öl, ¼ l Wasser,
etwas Basilikum oder Petersilie
klein gehackt

Bei ca. 200°C 30 Minuten backen
und anschliessend in Stücke schneiden.

QUARKOLINO

- 150 g Quark, 1 Eigelb, 3 EL Milch,
3 EL Öl,
200 g Haferflocken

Bei ca. 200°C 30 Minuten backen
und anschliessend in Stücke schneiden.

VEGI-GUETZLI

- 3 EL Apfelmus, 4 EL Gemüsebrühe,
500 g gekochte Kartoffeln, 3 Eier

Bei 230°C für ca. 30-40 Minuten backen
und anschliessend in Stücke schneiden

Hinweis zu den Ölen:

Lachsöl, Kokosöl oder Hanföl

LACHSCRUNCH

- 300 g Lachs pur, 2 Eier, 2 EL Öl.
150 g Dinkelmehl, 50 g Weizenmehl,
200 ml Wasser

Alles mischen und dann auf ein Backblech
ausstreichen. Mit z.B. dem Massstab die
Masse in kleine Quadrate einteilen
(Massstab leicht in die Masse eindrücken).
Bei 200°C in der mittleren Rille max. 20
Minuten backen. Danach die Guetzli bei
den Bruchstellen trennen und im Ofen bei
offener Türe ohne Hitze (Ofen aus)
trocknen lassen. Erst wenn die Guetzli
innen ganz trocken sind, lassen sie sich
aufbewahren (Guetzlidose).

Weitere Informationen

www.barfshop.ch, info@barfshop.ch

Telefon 076 618 56 56