

Hundekekse mit Honig

Benötigt wird:

150 g Weizenvollkornmehl

200 g Vollkornhaferflocken

2 Esslöffel Honig

1 Teelöffel gekörnte Rinder- oder Hühnerbrühe

2 Eier

150 ml Milch

Vermische alle Zutaten zu einem Teig und formen daraus runde Taler oder Figuren. Lege die Kekse nun auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech und backe diese im vorgeheizten Ofen circa 10 bis 15 Minuten lang bei etwa 220 Grad. Sollen die Kekse besonders kross werden, müssen Sie diese noch circa 5 bis 10 Minuten bei 120 Grad im Ofen lassen. Bewahren Sie die Kekse in einem Leinen- oder Baumwollbeutel auf, damit sie auch schön knusprig bleiben. Ein paar klein gehackte Kräuter oder ein Esslöffel Färberdistelöl machen die Kekse noch