

Ihrem Tier zu Liebe

TIERTHERAPEUT FETZ ALBERT

Ich verwöhne meine Katze

Mit selbstgemachten Leckerlis

Fetz Albert

12.04.2010



Ich verwöhne meine Katze

Katzen-Leckerli-Rezepte

Grundrezept

Einen Teig herstellen aus
250 gr Mehl,
200 gr Margarine,
50 gr Zucker (wobei ich diesen besser ersetzen würde durch Vitaminflocken)
50g Katzenflocken (Hefe oder Vitamine) <

Den Teig etwas in den Kühlschrank legen. Daraus Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen, aufs Backblech legen, mit Trockenfutterstückchen verzieren und dann ab in den Backofen. Ganz herzig geht das mit Sanabelle Snack im Tetraeder (Trockenfutter-Snack zur Zahnpflege), die Herzchen Form haben. Bei 180 bis 200 Grad in 8 bis 10 Minuten fertigbacken, abkühlen lassen und den Kätzchen servieren.

125g Weizenmehl
100g Margarine
1 TL Melasse
30g Katzenflocken

Zubereitung:

Margarine und Melasse schaumig rühren, dann das Mehl löffelweise einrühren und zum Schluss die Katzenflocken untermischen.

Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 15min. ruhen lassen.
Anschließend den Teig ausrollen, Plätzchen in gewünschter Form ausstechen und auf ein eingeöltes Backblech geben.
Mit Trockenfutter verzieren.
Bei 180Grad in acht bis zehn Minuten backen, auskühlen lassen.

Katzen-Kräcker

Zutaten:

200g Weizenmehl
50g Sojamehl
50ml Milch
70g Trockenmilch
1 Ei
2 EL Weizenkeime
2 EL Margarine
2 EL Melasse
1 TL Katzenminze

Zubereitung:

In einer großen Rührschüssel alle Zutaten gründlich vermengen.
Ein Rollholz leicht bemehlen und auf einem gefetteten Backblech den Teig damit ausrollen.
Den Teig in gut 1cm große Stücke schneiden.
20-22min im Backofen bei 175Grad backen.

Katzen-Knusper

Zutaten:

5 EL Weizenmehl
1 EL feiner Maisgries
1 TL Distelöl
2 gekochte Hühnerlebern
1 Ei
1/2 TL Thymian (mit den Fingern zerreiben)
0,5 g Calciumcarbonat (Apotheke)

Zubereitung:

Mehl, Maisgries, Thymian und Calciumcarbonat miteinander vermischen.
Das Ei in eine Schüssel geben und das Öl tropfenweise unterschlagen.
Mehlmischung und Eigemisch langsam miteinander verrühren.
Hühnerleber (zehn Minuten gekocht und dann klein gehackt) unter die Ei-Mehl-Masse mischen.
Es soll ein derber Teig entstehen.
Dieser wird nun rasch durchknetet und dann ausgerollt.
Anschließend Plätzchen ausstechen oder kleine Kugeln formen und auf ein geöltes Backblech geben.

Im Backofen bei 180 Grad zehn Minuten backen.

Katzen-Küsschen

Zutaten:

30 g geräucherter Lachs
50g Doppelrahmfrischkäse
1 EL Magermilchpulver

Zubereitung:

Räucherlachs ganz fein schneiden und mit einer Gabel mit dem Frischkäse gründlich vermischen.
Aus der Fisch-Käse-Mischung zehn bis zwölf Kugeln formen und von allen Seiten in Magermilchpulver rollen.

Die delikaten Katzenküschen sind vier bis fünf Tage haltbar, wenn sie in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Katzenkekse

250 g Mehl
200 g Margarine,
50 g Zucker
50 g Katzenflocken (Hefe oder Vitamine)

Aus den Zutaten einen Teig kneten und etwas in den Kühlschrank legen. Daraus Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen, aufs Backblech legen, mit Trockenfutterstückchen verzieren und dann ab in den Backofen. Bei 180 bis 200 Grad in 8 bis 10 Minuten fertigbacken, abkühlen lassen und servieren.

Käsekugeln

Zutaten:

200 gr geriebener Gouda
50 gr Joghurt
80 gr Haferflocken
50 gr Margarine
2 EL geriebene Haselnüsse

Den geriebenen Gouda mit dem Joghurt, den Haferflocken und der Margarine gut vermischen. Die Masse zu kleinen Kugeln rollen. Dann die Kugeln in geriebenen Haselnüsse wenden.

Kittys Frikadellen

100 g Rinderhackfleisch
2 Esslöffel Hühnerbrühe
1 Esslöffel Semmelbrösel
1 Ei
1 kleine gekochte Karotte fein gehackt
100 g geriebener Mozarellakäse

Rinderhackfleisch, Hühnerbrühe Semmelbrösel, Ei und Karotte vermengen.

Aus der Masse zwei kleine Frikadellen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und so lange backen, bis sie ganz durchgegart sind.

Die Frikies aus dem Backofen holen und mit Käse bestreuen.

Tunfischkekschen

1 Dose Tunfisch in Wasser
250 ml Maisgrieß
250 ml Weizenvollkornmehl
60 ml Wasser
125 ml Pflanzenöl
1/4 TL Salz

Alle Zutaten gut mischen und zum Teig verkneten. Eine Teigkugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Mit der Ausstechform Häppchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Die Häppchen 15-20 Min. backen. Die fertig gebackenen Häppchen auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Thunfischkugeln

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
3 Esslöffel Paniermehl
1 Ei
1 TL Petersilie

Thunfisch gut ausdrücken, kleinzupfen und mit den übrigen Zutaten verkneten, so dass eine formbare Masse entsteht.

Mit angefeuchteten Fingern kleine Kugeln formen und auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 120 °C so lange backen bis sie hart sind.

Die Kekse dürfen einen etwas weicheren Kern haben, sind aber nur 3 Tage haltbar, da sie sonst anfangen zu schimmeln!

Melassen-Kekse

Zutaten:

125g Weizenmehl
100g Margarine
1 TL Melasse
30g Katzenflocken

Margarine und Melasse schaumig rühren, dann das Mehl löffelweise einrühren und zum Schluss die Katzenflocken untermischen.

Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 15 Min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, Plätzchen in gewünschter Form ausstechen und auf ein eingeöltes Backblech geben.

Mit Trockenfutter verzieren.

Bei 180Grad in acht bis zehn Minuten backen, auskühlen lassen.

Soja-Kräcker

200g Weizenmehl
50g Sojamehl
50ml Milch
70g Trockenmilch
1 Ei
2 EL Weizenkeime
2 EL Margarine
1 TL Katzenminze

In einer großen Rührschüssel alle Zutaten gründlich vermengen.

Ein Nudelholz leicht bemehlen und auf einem gefetteten Backblech den Teig damit ausrollen.

Den Teig in gut 1cm große Stücke schneiden.

20-22min im Backofen bei 175 Grad backen.