

## **Hundeleckerlis 1 Leberwurst Leckerli**

### Zutaten

- 100g Leberwurst oder ähnliches
- 50-60g Baby Gläschen Obst oder Gemüse
- 50g Quark
- 2 Eier
- 1 EL Mehl

Natürlich je nach Vorliebe veränderbar

### Schritt 1

Alles in eine Schüssel geben und verrühren

➔ Teig reicht für eine Backmatte (ich mache immer die dreifache Menge)

### Schritt 2

Solange im Backofen backen bis sie goldgelb sind.

### Schritt 3

Damit die Drops bei der Lagerung nicht schimmeln, einfach auf ein Backblech bei 100 Grad für 30 min trocknen.

## **Hundeleckerlis 2 Emmentaler Leckerli**

### Zutaten

- 500g Emmentaler (gerieben)
- 300g Kartoffelmehl
- 5 EL Öl
- 6 Eier

Ein Schuss Wasser hinzufügen, wenn der Teig zu trocken ist.

### Schritt 1

Alles in eine Schüssel geben und verrühren

➔ Teig reicht für 4 Backmatten

### Schritt 2

Bei 180 Grad Ober/-Unterhitze 40-45 Minuten knusprig backen

### Schritt 3

Damit die Drops bei der Lagerung nicht schimmeln, einfach auf ein Backblech bei 100 Grad für 30 min trocknen.

## **Hundeleckerlis 3 Spinat Leckerli**

### Zutaten

- 400g Körniger Frischkäse
- 400g Kartoffelmehl
- 4 EL Öl
- 1 Babyglas Rind Pur
- 4 Eier
- 3 Handvoll Spinat

Ein Schuss Wasser hinzufügen, wenn der Teig zu trocken ist.

### Schritt 1

Alles in eine Schüssel geben und verrühren

➔ Teig reicht für 4 Backmatten

### Schritt 2

Bei 180 Grad Ober/-Unterhitze 30-40 Minuten knusprig backen

### Schritt 3

Damit die Drops bei der Lagerung nicht schimmeln, einfach auf ein Backblech bei 100 Grad für 30 min trocknen.

## **Hundeleckerlis 4 Leberwurst Variante 2**

### Zutaten

- 175g Leberwurst
- 150g Haferflocken
- 50g Kokosraspeln
- 50g Kokosöl
- 3 Eier

Ein Schuss Wasser hinzufügen, wenn der Teig zu trocken ist.

### Schritt 1

Alles in eine Schüssel geben und verrühren

➔ Teig reicht für 4 Backmatten

### Schritt 2

Bei 180 Grad Ober/-Unterhitze 30-40 Minuten knusprig backen

### Schritt 3

Damit die Drops bei der Lagerung nicht schimmeln, einfach auf ein Backblech bei 100 Grad für 30 min trocknen.