

Alles für den

Hund



Auch vierbeinige Freunde lieben es, von uns verwöhnt zu werden. Ob Accessoires oder selbst gebackene Kekse – wir zeigen Ihnen, was Hundeherzen höher schlagen lässt.

TEXT: SCHIRIN MAMEGHANI • FOTOS: HERSTELLER

Foto: Carin Möller



RUTSCHFEST: Dieser Keramikfressnapf mit lustigem Hundemotiv erweist sich dank seines Gewichts beim Futterfassen als äußerst standhaft (ca. 54 Euro, Dog's Deli).

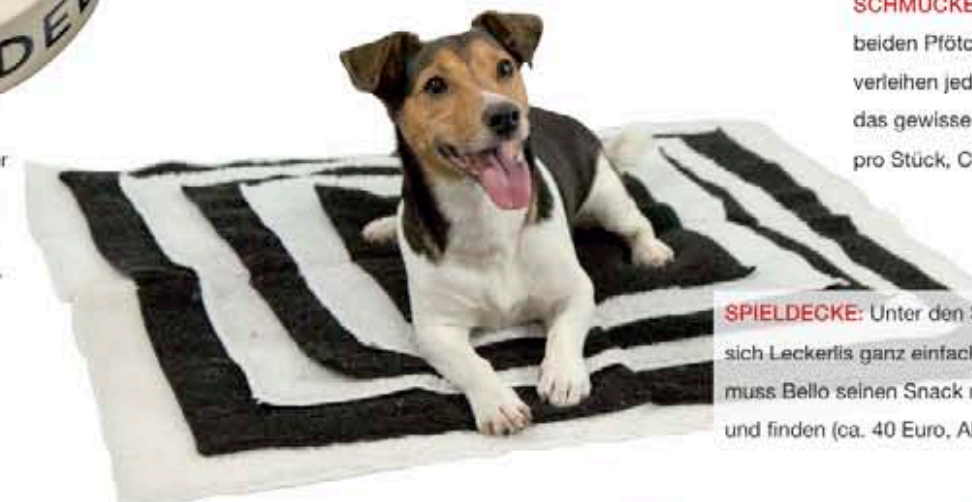


GASSIE GEHEN: Dass Leine nicht gleich Leine ist, beweist das süße Modell „Flexi Fashion Pink“ (erhältlich für große und kleine Vierbeiner, ca. 30 Euro, Hundestolz).

TRAUMWOHNEN
Genießen



SCHMUCKE ANHÄNGER: Die beiden Pfötchen „Dogs Paw“ verleihen jedem Hundehalsband das gewisse Etwas (ca. 5 Euro pro Stück, Cani di Mondo).



SPIELDECKE: Unter den Schichten lassen sich Leckerlis ganz einfach verstecken. Nun muss Bello seinen Snack nur noch suchen und finden (ca. 40 Euro, Alsa Hundewelt).



LAUSCHIG: Das Körbchen „Siro Twist“ sorgt mit seinen bequemen Latex-Rückenkissen für Geborgenheit und einen ruhigen, erholsamen Schlaf (ca. 319 Euro über Pet-Interiors).

Hundekekse backen

ZUTATEN

300 g Roggenmehl, 100 g zarte Haferflocken, 1 kleiner Apfel, 1 mittelgroße gekochte Kartoffel, 60 g Katenschinken in Würfeln, 100 ml warmes Wasser

SO GEHT'S

- 1 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Roggenmehl und Haferflocken vermischen.
- 3 Die gekochte Kartoffel und den Apfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Sonnenblumenöl und dem Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 4 Die Masse mit dem Katenschinken und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf noch ein bisschen Wasser hinzufügen.
- 5 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform (z.B. Herzen) Kekse ausstechen.
- 6 Die Kekse auf das Backblech legen und bei 170 °C ca. 20 Minuten backen. Die Kekse gut trocknen lassen und in einer Blech- oder Keramikdose aufbewahren. So sind sie etwa sechs Wochen haltbar.

