

Nellys Lieblingsleckerlis aus der Backmatte



Nachdem ich seit fast 13 Jahren so gut wie alle Hunde aus der Nachbarschaft angezickt habe, hoffe ich, mit diesen Rezepten euch und vielen anderen mal was Gutes zu tun.

Wir, das sind einige in der Torweg-Community: Gipsy, Pinto, Lotte, Zabou, Bo, Yoshi, Lupo, Molly, Winnie und Heidi, Sherlock, Jule, Nelly, Cleo mit Benny und Oli, Ben, Shera, Sammy, Ben und Elsa, Kalle, Kira, Sam, Phil, Eddie, von einigen hab ich die Namen vergessen und andere wurden mir nie vorgestellt.

Ganz persönlich möchte ich ergänzen: Max, Felix, Hummel und Biene, Lizzy aus Simten, Puffy, Beppo, Bugs, Samu, und Abaro, von denen ich manche nur dem Namen nach kenne.

In Erinnerung an alte Bekannte: Meine Mama Biene, Flash, Lucy & Nando, Cleo, Nice, Rex, Akko, Meckie, Cora, Teddy, Barney, Amanda, Balu, Regina, Sam, Luna, Apollo, Brutus Wotan, Fiffi, Axel und Bobby.

Den Schluss bildet Kater Emma, der meine Attacken mit stoischer Ruhe erträgt und mit dem ich danach gerne meine Leckerlis teile.

Eure Nelly von der Lehm kaut

Alle Zutaten werden im **Mixer** zerkleinert. Zum besseren Verteilen in der Form kann - zum Teil muss - der Teig mit **Wasser** verdünnt werden.

Gebacken wird in **Silikon-Backmatten** mit den kleineren Halbkugeln (1cm). Diese vor dem ersten Gebrauch bei 200-240°C lange genug ausbacken. Es hat bei uns fast vier Stunden gedauert, bis kein Rauch mehr entstanden ist.



Die Backdauer beträgt ca. **25 min** bei ca. **180°C Umluft** pro Matte. Die Leckerlis lösen sich heiß sehr gut aus der Matte. Anschließend **60-150 min** bei **80°C Umluft** ausgebreitet auf einer **Gitter-Grillmatte** gut durchtrocknen, dann sind sie länger lagerbar und schön kross. Leckerlis mit Wurst oder Fleisch sollten schneller verbraucht werden, deswegen sind diese Rezepte auf geringere Menge berechnet.

Buchweizen- und Dinkelmehl sind vitamin- und mineralstoffreicher als Weizenmehl; Buchweizenmehl darüber hinaus glutenfrei.

Wir übernehmen keine Haftung jeglicher Art!

Viel Spaß beim Mixen, Backen, Trocknen und Genießen.

1. Thunfisch-Traum (2 Matten)

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft; ca. 200g
1 Ei
1-2 EL hochwertiges Öl
125g Buchweizen- oder Dinkelmehl

2. Thunfisch-Käse-Kräcker (1,7 Matten)

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft; ca. 200g
75g fettarmer Gratinkäse
1 Ei
75g Buchweizen- oder Dinkelmehl

3. Thunfisch-Hüttenkäse-Happen (1,6 Mat.)

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft; ca. 200g
75g fettarmer körniger Hüttenkäse
1 Ei
100g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig.

4. Spinat - My Love (2 Matten)

200g Spinat
75g fettarmer körniger Hüttenkäse
2 Eier
2 EL hochwertiges Öl
125 Buchweizen- oder Dinkelmehl
Backzeit auf ca. 20 min verkürzen!



5. Karotten-Kuss (2 Matten)

100g grobe Haferflocken zu *Mehl* mixen, aus dem *Mixer* nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.
2-3 fein geraspelte Karotten; 180-200g
100g fettarmer körniger Hüttenkäse
2 Eier
4 EL hochwertiges Öl
40g Buchweizen- oder Dinkelmehl

6. Zucchini- oder Gurkenflöckchen (2 Mat.)

100g Haferflocken zu *Mehl* mixen, aus dem *Mixer* nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.
1 Zucchini oder Gurke mit Schale; ca. 200g

100g fettarmer körniger Hüttenkäse
2 Eier
2 EL hochwertiges Öl

7. Zucchini oder Gurken-Gratin (2 Matten)

100g Haferflocken zu *Mehl mixen, aus dem Mixer nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.*

1 Zucchini oder Gurke mit Schale; ca. 200g
75g fettarmer Gratinkäse
2 Eier
2 EL hochwertiges Öl



8. Paprikas Liebling (2 Matten)

1 Paprika rot oder gelb; ca. 225g
60g fettarmer körniger Hüttenkäse
1 Ei
150g Buchweizen- oder Dinkelmehl

9. Alles für die Wurst (1 Matte)

30g Haferflocken zu *Mehl mixen, aus dem Mixer nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.*

85g Wienerle oder Lyoner – normal oder fettreduziert
35g fettarmer körniger Hüttenkäse
1 Ei
1 EL hochwertiges Öl
12g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig.

10. Leberwurst-Käse-Flocken (1 Matte)

50g grobe Haferflocken zu *Mehl mixen, aus dem Mixer nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.*

30g fettarmer körniger Hüttenkäse
80g (Kalbs)Leberwurst – normal oder fettreduziert
1 Ei
2 EL hochwertiges Öl



11. Hackfleisch-Kick (1 Matte)

25g grobe Haferflocken zu *Mehl mixen, aus dem Mixer nehmen und ganz am Ende wieder zugeben.*

125g Rinderhack *bei starker Hitze kurz anbraten*
1 Ei
2 EL hochwertiges Öl
25g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig. Backzeit auf ca. 20 min verkürzen!

12. Hack-Käse-Snack (1 Matte)

100g Rinderhack *bei starker Hitze kurz anbraten.*
35g fettarmer körniger Hüttenkäse
1 Ei
2 EL hochwertiges Öl
75 g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig. Backzeit auf ca. 20 min verkürzen!

13. Parmesan-Kräcker (1 Matte)

90g geriebener Parmesan
25g fettarmer körniger Hüttenkäse
1 Ei
60g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig.

14. Parmesan-Gratin (1,5-2 Matten)

125g geriebener Parmesan
75 g fettarmer Gratinkäse
2 Eier
75g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig.

15. 3 Käse-Hoch (1 Matte)

30g fettreduzierter Emmentaler
30g geriebener Parmesan
40g fettreduzierter Fetakäse
1 Ei
60g Buchweizen- oder Dinkelmehl
Etwas mehr Wasser zum Verdünnen nötig.



Zum Genießen und Weiterschenken!