



# HUNDEKESSE REZEPTE

## GRUNDMISCHUNG:

- ▣ 1 Teil (z.B. 500 g oder 250 g) Weizenvollkornmehl
- ▣ 1 Teil Dinkelvollkornmehl
- ▣ ½ Teil Vollkornhaferflocken
- ▣ ¼ Teil geschortete Leinsamen
- ▣ 1/8 Teil Weizenkeime
- ▣ 1–4 Eier je nach Geschmack
- ▣ Distelöl
- ▣ Nach Belieben gehackte Nüsse (Haselnüsse/Walnüsse)
- ▣ Sonnenblumenkerne

## WÜRZIGE MÖHRENKESSE:

- ▣ **Grundmischung**
- ▣ Fein geraspelte Möhren
- ▣ Gehackte Petersilie (frisch oder getrocknet)
- ▣ Gehackter / gepresster Knoblauch (nach Geschmack)
- ▣ Bierhefeflocken, evtl geriebener Käse
- ▣ Mit dünner Gemüse- oder Fleischbrühe zu geschmeidigem Teig verkneten.
- ▣ Je nach Belieben zu Rollen formen und davon Scheiben abschneiden oder Formen ausstreichen, auf Backpapier legen und je nach Größe bei 180 ° C 15 – 30 min backen, danach bei niedriger Temperatur noch einige Zeit trocknen lassen.

## HONIG–MINZE–KESSE:

- ▣ **Grundmischung**
- ▣ Honig und gehackte Minze oder gemahlene Fenchelsamen oder Anis nach Geschmack mit Wasser oder dünnem Pfefferminztee/Malzbier zu einem geschmeidigen Teig verkneten

## POWER KESSE:

- ▣ Grundmischung nur mit Eiern zum Teig verkneten, evtl. Traubenzucker und/oder Nüsse dazu