



Hundeguetzli-Rezept

Zutaten:

1 kg Dinkel- und/oder Roggenmehl
ca. 5 dl Wasser
2 Esslöffel Leinsamen- oder Distelöl
geriebener Käse oder fein zerdrückter Fisch (Sardinen, Sardellen)
fein gehackte Kräuter

Mehl in eine grosse Schüssel geben, Wasser nach und nach dazu und mischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Alle anderen Zutaten begeben und nochmals gut kneten.

Teig auf einer bemehlten Oberfläche ca. 5 mm dick auswallen und entweder mit kleinen Guetzliförmchen ausstechen oder mit Teigradli in ca. 4x4 cm grosse (für kleine Hunde kleinere) Quadrate schneiden. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei 150° im Backofen ca. 1 ½ bis 2 Stunden trocknen.
Ergibt je nach Grösse ca. 250-300 Guetzli.