

NEUES Rezept für einen leckeren Leberhundekuchen



Zutaten:

500 g rohe Rinderleber (in ganzen Stücken)

3 Eier

ca. 3 gehäufte Esslöffel Weizenmehl (Dosierung nach Gefühl)

Die Rinderleber in einer Pfanne mit etwas Leinöl anbraten. Die Leber vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen. Die abgekühlte Rinderleber im Mixer zerkleinern, bis eine breiige Lebermasse entsteht. Es können ruhig auch noch kleinere Leberstückchen mit in der Masse enthalten sein.

Das Eigelb, Eiweiß, drei gehäufte Esslöffel Weizenmehl sowie die Lebermasse in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel verrühren. Zusätzliches Wasser wird normalerweise nicht benötigt.

Die Teigmasse in die Backform füllen und bei 175 Grad (Heißluft) ca. 30 Min backen.

Den Hundekuchen abkühlen lassen und mit Hundeleckerlis verzieren - Fertig -

Die Menge ist für 4 Hunde ausgelegt. Für einen Hund einfach die Zutaten im Verhältnis verringern.