Truthahn-Lachs-(Süß-)Kartoffeln-Plätzchen mit Chiasamen für Hunde

Zutaten für etwa 12 Plätzchen:

- 100 g PLATINUM MENU Turkey+Salmon
- 50 g Süßkartoffeln ODER Kartoffeln (am besten vom Vortag)
- 20 g Butterschmalz (zimmerwarm, keine Butter) ODER 1 TL Öl
- 5 g Chiasamen (in 20 ml Wasser mind. 15 min eingeweicht)
- 30 g Mais-ODER Buchweizenmehl

1 Messerspitze Kurkuma und /ODER Thymian, Rosmarin oder Petersilie Zum Ausrollen: Mais-, Kartoffel- ODER Buchweizenmehl

Zubereitung:

- Am besten am Vortag: die Süß-(Kartoffeln) schälen, in Würfel schneiden, kochen und abgekühlt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am Backtag: den Backofen auf 160° C vorheizen. PLATINUM MENU zerdrücken und mit dem Butterschmalz bzw. dem Öl vermengen. Die eingeweichten Chiasamen unterheben, das Mais- oder Buchweizenmehl drüber streuen und alles gut vermischen. Mit der Gabel die Kartoffeln zerdrücken und anschließend mit den Gewürzen in den Teig einarbeiten. Nun den Teig gut durchkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für mind. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig nochmals durchkneten und anschließend in fünf gleichgroße Kugeln und diese wiederum in ca.10 cm lange Rollen formen. Dann die Enden so modellieren, dass kleine Knochen entstehen.

 Möchten Sie den Teig ausrollen, empfehlen wir, Teig, Arbeitsbrett und Nudelholz mit Mais-, Kartoffel- oder Buchweizenmehl großzügig zu bestreuen und den Teig während des Ausrollens immer wieder mit den Händen etwas zusammenzudrücken. Den Teig ca. 8 mm dick ausrollen und die Plätzchen mit den gewünschten Formen ausstechen.
- 3 Nun die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, im Ofen bei 160°C etwa 35 bis 45 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Und jetzt, liebe Hunde, guten Appetit!

Unsere Plätzchen sind weizen-, gluten- und eifrei und durch den hohen Fleischanteil sowie die sorgfältig ausgesuchten Zutaten sehr gut für Ihren Hund verträglich. Sie sollten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 3 bis 4 Tagen verspeist werden.

Viel Spaß beim Nachbacken, Ihr PLATINUM-Team

