

Hunde-Kraftkekse

backen mit proKyne

5 Rezepte zum Selbermachen



Vital bis ins hohe Alter!
www.prokyne.eu





*Anton
Harald
Christine
Emilio*

Entwickler
von proKyne

Liebe Hundefreunde!

In den selbst gebackenen Hundekekse können alle Zutaten verarbeitet werden, die dem Hund schmecken – und die für ihn ungiftig sind.

So kannst du eine vollwertige Hundeernährung mit proKyne ergänzen. Geeignet sind zum Beispiel Haferflocken, Chiasamen, übrig gebliebenes Eiklar, Eigelb-Reste oder ganze Eier sowie Kartoffeln, Karotten, rote Rüben, Joghurt, Frischkäse oder auch frische Reste von Fleisch und Fisch.

Als Basis für den Keksteig kann zum Beispiel Mehl verwendet werden. Viele Hunde vertragen das handelsübliche Weizenmehl oder Dinkelmehl gut. Besser geeignet ist allerdings Vollkornmehl, da es deutlich mehr Mineralstoffe enthält. Alternativ kannst du auf glutenfreie Mehle wie Buchweizenmehl, Reismehl oder Kartoffelmehl zurückgreifen.

Nachfolgend findest du unsere liebsten Rezepte für selbst gemachte Hundekekse.

Tipp: Verwende Einmalhandschuhe zum Kneten – Spirulina, einer der wertvollen Inhaltsstoffe von proKyne, färbt deine Finger braun.

Die Backzeit variiert je nach Backofenart und Backform. Die Kekse während des Backvorganges beobachten und die Backzeit anpassen.

Viel Freude beim Backen!

Dein Liebling wird die gesunden, schmackhaften Kekse lieben.

Christine Landgraf und Harald Smoditsch



Vertrieb:
effective cooperation trading OG
Flurweg 7, AT-8570 Voitsberg
+43 676 511 95 63, +43 676 511 95 80
office@effective-ct.com
www.prokyne.eu

Tierarzt Mag.med.vet Karl Weissenbacher

Entwickler
von proKyne

Wir lieben unsere Hunde und wollen natürlich, dass es ihnen bis ins hohe Alter gut geht.

Dafür ist neben der täglichen Pflege und den regelmäßigen Tierarztbesuchen auch eine gute Ernährung dem Alter entsprechend notwendig.

Im Alter kommen bei unseren Hunden, wie auch bei uns Menschen, besondere Bedürfnisse an die Nahrung hinzu. Diese sind aber meist nicht gedeckt. Aus dieser Erfahrung mit meinen eigenen Hundesenioren:innen war es mir ein Bedürfnis ein Zusatzfutter zu entwickeln, welches den alternden Hund optimal unterstützt.

Das sehr zufriedenstellende Ergebnis wollen wir mit proKyne allen Hundesenioren zur Verfügung stellen, um auch im Alter noch eine sehr gute Lebensqualität zu haben und uns möglichst lange zu begleiten.

Mag.med.vet Karl Weissenbacher



Rezepte

Kraftprotz - Kekse mit Nassfutter und Ei	Seite 6
Captain Wuff - Kekse mit Fisch und Leinsamen	8
Happytaler - Kekse mit Sesam und Erdnussbutter	10
Veggi Dog - Kekse mit Haferflocken, Obst und Ei	12
Leberfleck - Kekse mit Leberwurst, Karotte und Banane	14



Die angegebene Zutatenmenge ist für einen Hund bis 10 kg Körpergewicht berechnet. Die daraus gebackenen Hundekekse sind die optimale Menge für 14 Tage. Die Zutatenmenge für größere Hunde entnimm bitte dieser Tabelle:

Zutatenmenge pro Rezept für deinen Hund:

- bis 10 kg: 1-fache Menge der im Rezept angegebenen Zutaten
- von 10-20 kg: 2-fache Menge der im Rezept angegebenen Zutaten
- von 20-30 kg: 3-fache Menge der im Rezept angegebenen Zutaten
- über 30 kg: 4-fache Menge der im Rezept angegebenen Zutaten

Kraftprotz Kekse mit Nassfutter und Ei



Zutaten*

112 g proKyne

250 g Nassfutter

(alternativ Faschiertes oder eingeweichtes Trockenfutter)

2 Eier

(alternativ 1-2 EL Leinsamen oder 1-2 EL Speisestärke)

Wer Hundekexe aus Nassfutter backen möchte, findet hier ein **einfaches Rezept mit nur drei Zutaten**, nämlich proKyne, feuchtes Hundefutter und Ei. Dieser einfache Teig für Hundekexe mit Nassfutter liefert ohne viel Aufwand schnell viele kleine Hundekexe, die auch wählerische Vierbeiner überzeugen.

Zubereitung

- 🐾 Heize deinen Backofen auf etwa 180 °C Umluft vor.
- 🐾 Vermenge ProKyne und das Nassfutter mit den Eiern.
- 🐾 Nutze dazu eine Gabel oder eine Küchenmaschine.
Je feiner die Teigmasse, desto leichter lässt sich die Backmatte befüllen.
- 🐾 Fülle die Mulden Deiner Silikonmatte mit der Teigmasse.
- 🐾 Arbeite von innen nach außen und nutze einen Teigschaber, um die Masse zu verstreichen.
- 🐾 Backe die Hundekexe mit Nassfutter in der Backmatte für ca. 25-30 Minuten.
- 🐾 Schalte den Backofen aus und lasse die Kekse auf dem heißen Blech im Ofen abkühlen.
- 🐾 Wenn Du lieber halbfeuchte Kekse aus Dosenfutter produzieren möchtest, dann solltest Du die Backzeit natürlich verkürzen.
- 🐾 Schüttele die Hundekexe aus der Backmatte und lagere sie im Kühlschrank.



Backofen Umluft



Backzeit 25-30 min



180°



Gesamtzeit 45 min

Captain Wuff Kekse mit Fisch und Leinsamen



Zutaten*

112g proKyne

100g frischen Fisch ohne Haut oder Thunfisch aus der Dose

2 EL Leinsamen oder Flohsamen (vorher in Wasser einweichen)

120 g Buchweizenmehl

1 EL ÖL (Olivenöl)

2 Eier

Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel. Neben Mineralstoffen enthält der Fisch **Jod und Vitamin D** und ist ein guter Eiweißlieferant. Fettfische (Lachs, Makrele) enthalten zudem wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Zubereitung

- 🐾 Heize deinen Backofen auf etwa 180 °C Umluft vor.
- 🐾 Zuerst die Leinsamen oder Flohsamen im Wasser einweichen, bis eine klebrige Masse entsteht.
- 🐾 Den Fisch in kleine Stücke zerschneiden und mit den Eiern pürieren (Stabmixer).
- 🐾 Danach alle Zutaten zusammenmischen und je nach Bedarf Wasser dazugeben.
- 🐾 Der Teig sollte die Konsistenz eines Palatschinkenteiges haben.
- 🐾 Den Teig in die Mulden der Backmatte gleichmäßig verstreichen.
- 🐾 Backzeit 20 min bei 180 °C Umluft.
- 🐾 Schüttele die Hundekexe aus der Backmatte und lagere sie im Kühlschrank.



Backofen Umluft



Backzeit 20 min



180°



Gesamtzeit 35 min

Happytaler Kekse mit Sesam und Erdnussbutter



Zutaten*

112g proKyne

190 g Dinkelvollkornmehl

80 ml Wasser

4 EL Sesam (oder 2 EL Leinsamen + 2 EL Sesam)

2 EL Erdnussbutter

1 Ei

* Zutatenmenge siehe Seite 5

Tipp: Falls die Kekse doch noch etwas Feuchtigkeit enthalten, können sie bei 50 °C im Backofen weiter getrocknet werden, damit sie noch länger haltbar sind.

Zubereitung

- 🐾 Heize deinen Backofen auf etwa 180 °C Umluft vor.
- 🐾 Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, festen Teig kneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, etwas Wasser ergänzen und weiter kneten.
- 🐾 Den Teig dünn ausrollen und Kekse ausstechen oder ihn mit einem Messer in Form schneiden.
- 🐾 Die Kekse auf ein mit Backpapier oder mit einer Silikonmatte ausgelegtem Backblech legen und bei 160 °C Umluft für etwa 30 Minuten backen.
- 🐾 Anschließend den Backofen ausschalten und die Kekse weiter im Ofen trocknen und vollständig auskühlen lassen. In einer Keksdose oder einem Schraubglas halten sich die Kekse sehr lange.



Backofen Umluft



Backzeit 30 min



180°



Gesamtzeit 45 min

Veggie Dog

Kekse mit Haferflocken, Obst und Ei



Zutaten*

112g proKyne

190 g Vollkornmehl (Dinkel, Buchweizen)

120 g feine Haferflocken

100 g Obst wie Apfel, Banane (alternativ Apfelmus oder ein kleines Babygläschen Obst- oder Gemüsebrei)

1 Ei

1 EL Pflanzenöl (Olivenöl)

Tipp: Auch überreifes und schrumpeliges Obst lässt sich in diesen Hundekekse verwerten.

Zubereitung

- 🐾 Heize deinen Backofen auf etwa 180 °C Umluft vor.
- 🐾 Obst mit einer Gabel zerdrücken oder mit einer Reibe fein raspeln und mit den anderen Zutaten zu einem festen Teig kneten.
- 🐾 Sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser ergänzen.
- 🐾 Den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 150 °C Umluft für etwa 30 Minuten backen.



Backofen Umluft



Backzeit 30 min



150°



Gesamtzeit 45 min

Leberfleck

Kekse mit Leberwurst, Karotte und Banane



Zutaten*

112g proKyne

120 g Dinkelvollkornmehl

70 g Leberwurst oder spezielle Hundeleberwurst

1 reife Banane

1 Karotte

1 EL Kokosöl oder anderes Pflanzenöl

Dekoidee: geriebener Käse

* Zutatenmenge siehe Seite 5

Diese Hundekexse werden sehr gut angenommen, da viele Hunde Leberwurst gerne fressen. Sie lassen sich ganz leicht selber machen und sind **besonders schnell fertig** zum Vernaschen.

Zubereitung

- 🐾 Heize deinen Backofen auf etwa 180 °C Umluft vor.
- 🐾 Karotte fein reiben und Banane mit der Gabel zerdrücken.
- 🐾 Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, etwas Wasser ergänzen.
- 🐾 Den Teig zu einer drei bis vier Zentimeter dicken Rolle formen und in fünf Millimeter breite Scheiben schneiden.
- 🐾 Die Scheiben auf einem Backblech verteilen und bei 200 °C Umluft für etwa 20 Minuten backen.
- 🐾 Den geriebenen Käse die letzten 5 Backminuten auf die Kekse streuen und fertigbacken.
- 🐾 Es empfiehlt sich, die Leberwurst-Kekse über Nacht auf dem Blech liegen zu lassen, damit sie trocknen und lange aufbewahrt werden können. Oder lagere sie im Kühlschrank.



Backofen Umluft



Backzeit 20 min



200°



Gesamtzeit 35 min

Vital bis ins hohe Alter!

Ergänzungsfuttermittel für Hunde



SHOP: www.prokyne.eu

DAS proKyne-KONZEPT

Im fortgeschrittenen Alter hat der Körper des Hundes besondere Ansprüche. Die Zellerneuerung verlangsamt sich, Organe, Knochen und Gelenke sind Belastungen nicht mehr so gut gewachsen und das Immunsystem wird schwächer. proKyne kann helfen dem Alterungsprozess entgegenzuwirken. Eine ausgewogene Mischung aus Kräutern, Vitaminen und Aminosäuren tragen zur Erhaltung der Lebensfreude und Aktivität bis ins hohe Alter bei.

Magen-Darm



Knochen-Gelenke



Stoffwechsel-Vitalität



Haut-Fell

