

## Rezepte ...:



### Rezept No. 1: Thunfisch-Schnecken!

Besonderer Hinweis:

Die Backanleitung wurde von einem Mann für Männer geschrieben. Also liebe Frauen, es wird weder geschmunzelt, noch gelacht. Los geht's!

#### Der Teig:

Folgende Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten.

#### Zutaten Teig

150 g Vollkornmehl

1 EL Speisestärke

50 ml Wasser

1 Prise Salz

Saft einer Dose Thunfisch - Aufschrift: Thunfisch im eigenen Saft.

2 EL Olivenöl

Nun die geknetete Masse in eine Plastikfolie (Klarsichtfolie) einwickeln und ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Diese  $\frac{1}{2}$  Stunde sollte man wie folgt nutzen:

1. Sabbertücher organisieren.
2. Den Hund ablenken bzw. die Sabberflecken entfernen.
3. Ein wenig ausruhen ... nach der vollbrachten Arbeit haben wir uns das auch verdient.
4. Die Vorbereitungen für die Füllung treffen.

### **Die Füllung:**

Nach der wohlverdienten Ruhephase wird es jetzt ein wenig kniffliger. Bitte die folgenden Zutaten in eine Rührschüssel geben.

#### Zutaten Füllung

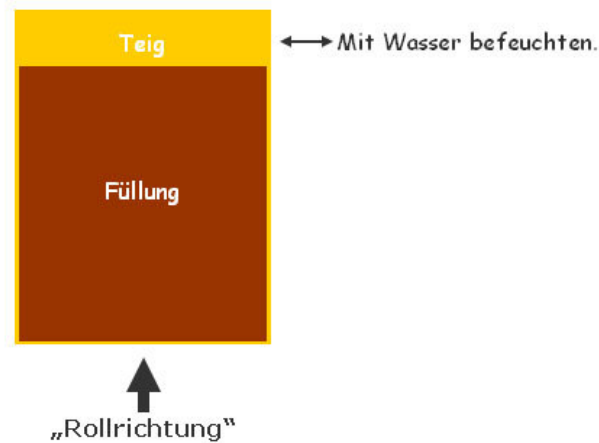
1 Dose Thunfisch (150 g Abtropfgewicht)

1 Ei

1 EL Speisestärke

2 Knoblauchzehen

Die Zutaten mit einem Mixer oder Pürierstab zu einer homogenen Masse (kleiner Hinweis: „gleichförmig“) verarbeiten. Anschließend eine ebene Fläche mit Mehl „bestäuben“ und den gekühlten in Folie geschlagenen Teig mit einem ebenfalls bemehlten Nudelholz -erhältlich bei der Schwiegermutter- dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die zuvor erstellte wohlriechende Füllung -siehe Hund- auf der Teigplatte verteilen. Einen schmalen Rand am Ende der Teigplatte nicht mit der Füllung bestreichen sondern mit Wasser befeuchten - siehe Skizze.



Nun die mit der Füllung bestrichene Teigplatte vorsichtig zu einer festen „Schnecke“ aufrollen und das „befeuchtete“ Teigende fest andrücken.



Erneuter Tipp: Verlassen Sie nicht die Küche. Lassen Sie Ihren Hund nicht mit mehr aus den Augen. Es könnte verheerende Folgen haben!

Belegen Sie bitte schon jetzt ein Backblech mit Backpapier. Mit einem scharfen Messer die Rolle in Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm) und auf das Backblech legen. Die Thunfisch-Schnecken bei 160°C ca. 40 Minuten backen und anschließend im ausgeschalteten Backofen weitertrocknen lassen (am besten über Nacht). Kekse im Kühlschrank aufbewahren.

Warnhinweis:

Lassen Sie Ihren Hund **NIE** mit den Keksen allein. Überlegen Sie sich gut, ob Sie die Kekse backen, denn Ihr Hund wird schnell in eine Abhängigkeit geraten. Der Entzug ist grausam.

Viel Freude ... wünscht Ihnen Ihr Kochteam von [www.DOG-SON.de](http://www.DOG-SON.de)!!!