



# Hundeschule Miteinander

*Aufeinander zugehen - miteinander weitergehen!*



Türchen Nr:

Allseits beliebt: glutenfreie Käsecräcker - hier in zwei Varianten!

## **Zutaten für Käsecräcker 1:**

200g glutenfreie Mehlmischung oder Buchweizenmehl

2 Eier

50g Butter

eine kleine Prise Meersalz

200g geriebenen Emmenthaler

etwas Schnittlauch oder Petersilie

1 Knoblauchzehe

## **Zubereitung:**

Zuerst den Käse fein reiben und in eine Schüssel geben, dann Mehl, Eier, Butter und eine Prise Meersalz dazu. Kräuter hacken und Knoblauchzehe pressen, alles zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten, dann ein Nudelbrett mit Mehl bestäuben und den Teig nochmal etwas kneten. Nun den Teig auf ca 0,5 - 1,0 cm Dicke ausrollen und mit Ausstechförmchen (Knochen oder Pfötchen z.B.) ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech legen und bei 180°C für ca. 20 Minuten backen. Wenn sie goldbraun sind, aus dem Ofen holen und gut abkühlen lassen.

## **Zutaten für Käsecräcker 2:**

1 Tasse Polenta (Maisgrieß)

2 Tassen Wasser

30 g Parmesan, gerieben

1 EL Rosmarin, frisch oder getrocknet

1 EL Olivenöl

1 g Roots (Baumrindenmischung), alternativ Heilerde

**Zubereitung:**

Polenta und Wasser in eine Schüssel geben, ca 15 min. quellen lassen dann Parmesan, Kräuter/Roots und Öl dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Ein Nudelbrett mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen, den Teig auf ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teigrädchen in beliebige große Stücke unterteilen. Die Kekse nun bei 180°C für ca. 20 Minuten backen. Wenn sie goldbraun sind, aus dem Ofen holen und gut abkühlen lassen, dann auseinanderbrechen.

Guten Appetit und erfolgreiches, fröhliches Training!

