

## Hondenkoekjes voor Dierendag / Dog Biscuits for Animal Day



### **De boodschappen**

250 gram volkoren meel  
90 gram haverzemelen  
90 gram ongezouten pindakaas  
300 ml magere melk

**Verras je trouwe huisdier op Dierendag met iets lekkers dat je helemaal zelf voor hem of haar hebt gemaakt.**

### **Zo maak je Hondenkoekjes met pindakaas**

Roer het meel met de haverzemelen door elkaar en voeg de pindakaas toe.  
Schenk de melk erbij en kneed alles samen tot een samenhangend deeg.  
Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur in de ijskast rusten.

### **Verwarm de oven voor op 175°C**

Rol het deeg uit tot 1 cm dikke lap en steek of snij figuren uit het deeg.  
Heb je geen uitstekers rol dan balletjes van het deeg en druk ze plat.  
Leg de hondenkoekjes op bakpapier en dan op een bakblik  
Bak de koekjes in ongeveer 45 - 50 minuten hard en droog.  
Haal de koekjes uit de oven en leg ze op een rooster om af te koelen.

**Laat de hondenkoekjes helemaal afkoelen voor je ze aan je hond geeft.**

## Hondenkoekjes voor Dierendag / Dog Biscuits for Animal Day

### **De boodschappen**

1 of 2 kippenpoten  
500 ml water  
175 gram volkoren meel  
80 gram haverzemelen  
100 gram leverworst, zoutloos of zoutarm

### **Zo maak je hondenkoekjes met kip & leverworst**

Zet de kippenpoten op in een pan met 1/2 liter koud water.

Breng het water aan de kook, zet laag en laat de bouillon 60 minuten trekken.

### **Laat de kippenbouillon volledig afkoelen en pluis dan de kip uit.**

Weeg intussen het volkorenmeel en de havervlokken af en doe het in een kom.

Weeg 100 gram leverworst af en snijdt de worst in kleine stukjes.

Kneedt worst en kip door het meel en voeg de koude bouillon in beetje toe.

Trek vershoudfolie om het deeg en zet het een uurtje in de ijskast.

### **Verwarm de oven voor tot 150°C**

Rol het koude deeg uit tot 1.5 cm dikte en steek er koekjes uit.

Bak de koekjes in +/- 60 minuten hard en droog.

Laat de hondenkoekjes helemaal afkoelen op een rooster.

### **Hondenkoekjes die niet goed droog gebakken worden zijn minder lang houdbaar!**