

Im Grunde besteht sie

# Katzenleckerchen

## Ein Erfahrungsbericht

Mich hat es schon eine ganze Weile beschäftigt, ob man wohl für Katzen Leckerchen selbst backen kann, weil diese ja ohne Getreide sein sollen. Heute habe ich es einfach mal ausprobiert und es hat geklappt. Meine Erfahrungen, Rezepte und das Ergebnis möchte ich Ihnen nicht vorenthalten.

Das sind die Leckerchen, welche ich gebacken habe: Thunfischleckerchen, Kalbsleberleckerchen und Parmesanleckerchen. Im Folgenden liste ich auf, was Sie im Einzelnen für deren Herstellung benötigen.

### Thunfischleckerchen

- 1/2 Dose abgetropften Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgewicht 150g)
- circa 1/3 von 2 verquirlten Eiern
- 1 gut gehäufter TL Gänse-schmalz
- circa 3 gehäufte EL Kartoffel-mehl

Die Zutaten reichen für 1 Blech bzw. knapp 120 g fertige Leckerchen.

### Kalbsleberleckerchen

- circa 60 g pürierte Kalbsleber  
*(Hierbei unbedingt vor dem Pürieren die Sehnen entfernen, sonst wickeln die sich so doof um das Messer vom Pürierstab.)*
- circa 1/3 von 2 verquirlten Eiern
- 1 gut gehäufter TL Gänse-schmalz
- 5 gehäufte EL Kartoffelmehl

*(Diese Menge reicht für 1 Blech bzw. etwa 170 g fertige Leckerchen.)*

Irgendwie sind diese Leckerchen beim ersten Versuch ein bisschen bröselig geworden. Mal schauen, ob ich beim nächsten Mal mehr Ei oder Schmalz nehme oder einen Schluck Wasser dazu gebe.

### Parmesanleckerchen

- circa 70 g geriebenen Parmesan
- 2 TL Gänse-schmalz
- circa 1/3 von 2 verquirlten Eiern





- 4 gehäufte EL Kartoffelmehl
- 1 Prise Bierhefe

Diese Zutatenmenge ist ausreichend für 1 Blech bzw. circa 170 g fertige Leckerchen.

**Und so wird es gemacht:**

Zuerst habe ich den Teig fertig zubereitet. Ich mischte alle Zutaten bis auf das Kartoffelmehl miteinander und rührte dann nach und nach so viel Kartoffelmehl ein, bis der Teig die Konsistenz von schönem Plätzchenteig hatte. Dann rollte ich mit der Hand lange Würstchen und schnitt von diesen kleine Stückchen ab.

Diese legte ich auf ein Blech mit Backpapier. Da mein Backofen seinen eigenen Kopf hat, was zur Folge hat, dass er nur "volle Pulle" oder "gar nicht" kann, stellte ich vorsichtshalber nur Oberitze ein und schob das Blech auf die zweite Schiene von oben. Mit einem Küchenmesser testete ich immer wieder, ob sie noch weich sind.

Als ich sie mit dem Messer nicht mehr eindrücken konnte, wendete ich die Leckerli ein bisschen und schob sie dann noch für circa

zehn Minuten auf die unterste Schiene, damit sie wirklich gut trocknen.

Die Parmesanleckerli waren am schnellsten fertig, die mit Kalbsleber haben am längsten gedauert. Dann noch ein bisschen abkühlen lassen und anschließend habe ich sie in Frischhaltedosen gepackt.

Wie lange die Leckerchen halten? Keine Ahnung. Ich denke nicht, dass sie so schnell schlecht werden, da sie ja ganz trocken sind. Ich glaube, die sind schneller weg gefuttert, als sie schlecht werden können.

Meine Katzen, Herr Lehmann und Marla, finden die Leckerchen total lecker und ich freue mich, dass es so gut geklappt hat. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Backen!

*Doreen Fiedler*

