

SPIEL + SPASS: Auf zur Winter-Olympiade ~ GESUND durch den Winter ~ So bleibt das HERZ gesund

DOG'S AVENUE Frau. Hund. Leben.

www.dogs-avenue.com

DOG'S AVENUE

DER SCHNELLE WEG ZUR RUHE

DAUER-BELLEN WAR GESTERN!

Tausend Mal ist nichts passiert ...
Mit Kind und Hund unterwegs

SANFTER HEILEN
Naturmedizin statt Antibiotika?

ES WEIHNACHTET SEHR

Himmliche
Weihnachtsrezepte

Fitness
MIND
YOURSELF!

DOSSIER:

Zeig mir deinen Hund und ich sage dir, wer du bist ...
SIND HUNDE WIRKLICH DER SPIEGEL UNSERER SEELE?

Ausgabe 1.2023

15497 | ISSN 2190-5770

€ 4,90

Schweiz sFr 8,80
Österreich, BeNeLux € 5,60
Italien, Spanien € 6,00

Reisen
Toskana-
Italiens schöne
Mitte

MOTIVATION
5 TIPPS,
DIE JEDE
FELLNASE
MOTIVIEREN

Albie Stock/Prostock-studio



SCHNUTENKEKSE

Weihnachtsbäckerei – glutenfreie **BACKMATTEN-REZEPTE** für Hunde



Möchten Sie auch gerne gesunde Kekse zur Advents- und Weihnachtszeit in der Backmatte backen? Für den Hunde-Adventskalender oder zum Verschenken an liebe Hundekumpels?

In diesem neuen Foto-Rezeptbuch der Autorin finden Sie insgesamt 25 Rezepte, inkl. Farbfoto. Ihr bis dato unschlagbares Backmatten-Grundrezept ist ebenso enthalten, wie eine Kurzanleitung zur Backmattenteig-Herstellung, Tipps zum Weizenmehl/Ei-Ersatz und zu weihnachtlichen Zutaten generell!

Freuen Sie sich diesmal auf „ZIMT-ZICKE“, „GARNELEN-STERNNCHEN“, „WIENER BUDENZAUBER“ und weitere tolle Weihnachtsrezepte - mit einfachen Zutaten, schnell gebacken und Sie wissen, was wirklich drinsteckt. Perfekt für alle Allergikerhunde!

Dieses Buch im handlichen Taschenbuchformat ist ein ideales Weihnachtsgeschenk für alle Hundekeksbäcker/innen, die sich gerne weihnachtlich inspirieren lassen möchten und/oder natürlich auch für Backanfänger, die sich ebenfalls mit der „Backmattensucht“ infizieren lassen möchten ... denn das ist ruck zuck passiert und macht dazu noch riesig Spaß!

Erhältlich als Taschenbuch über den epubli-Shop in Berlin.





Anis-Kokos-Zauber mit Schafskäse

ZUTATEN:

- 200 ml Kokosmilch
- 50 g Schafskäse light
- 2 Eier
- 1 Msp Anis-Pulver
- 200 g Kartoffelmehl
- evtl. Wasser/Flüssigkeit (bis zur gewünschten Teigkonsistenz)

BACKZEIT bei 150° C / Umluft:

1 cm: ca. 30-40 Min.

1,5 cm: ca. 50-60 Min.

2 cm: ca. 70-80 Min.



Goldener Wildlachs mit Wintergemüse

ZUTATEN:

- 190 g Babyglas „Frühkarotten/Kartoffeln/Wildlachs“
- 3 Eier
- 1 EL Öl (flüssig)
- 1 TL Kurkuma-Pulver
- 100 g Kartoffelmehl
- 100 g Buchweizenmehl
- Orangensaft 100 % (ohne Zusätze) (bis zur gewünschten Teigkonsistenz)

BACKZEIT bei 150° C / Umluft:

1 cm: ca. 30-40 Min.

1,5 cm: ca. 50-60 Min.

2 cm: ca. 70-80 Min.



Für Feinschmecker ohne Allergien

Winter-Apfel

ZUTATEN:

- 190 g Apfelmus (ungezuckert)
- 75 g Ziegenfrischkäse natur
- 75 g Hüttenkäse light
- 4 Eier
- 1 EL Öl (flüssig)
- 10 g Carob-Pulver (Johannisbrotbaum)
- 1 Msp Anis-Pulver
- 2 Msp Koriander-Pulver
- 1 Msp Ceylon-Zimt (gemahlen)
- 150 g Kartoffelmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- evtl. Wasser/Flüssigkeit (bis zur gewünschten Teigkonsistenz)



BACKZEIT bei 150° C / Umluft:

1 cm: ca. 40-50 Min.

1,5 cm: ca. 60-70 Min.

2 cm: ca. 80-90 Min.