

1 REZEPT, UNENDLICHE VARIANTEN



SOFTE KONSISTENZ | MEHR GESCHMACK



# SOFTIES

## BACKMATTEN

# Grundrezept

☆ seit 2023 ☆

schnutenkecke.de



von Katja Kleffner



# SOFTIES

von Katja Kleffner

BACKMATTEN  
*Grundrezept*



## Was sind SOFTIES?

Leckerlies in softer, halbflechter Muffinkonsistenz. Eigentlich sind es Mini-Muffins für Hunde.

## VORTEILE:

- viel kürzere Backzeit (ca. 20-35 Min.)
- kein Nachdörren erforderlich
- werden viel schneller gekaut
- viel geschmacksintensiver, da weniger Mehllanteil
- perfekte Konsistenz fürs Training
- ideal für Hunde, die nicht mehr gut kauen können (z.B. Senioren, je nach Zutaten und Bedürfnissen).

1



schnutenkekse.de

von Katja Kleffner



# SOFTIES

von Katja Kleffner

BACKMATTEN

Grundrezept



## ZUTATEN:

200 g Geschmack  
(Fisch, Fleisch, Gemüse, Wurst,  
Käse, Nassfutter, Babyglas etc.)

100 g Buchweizenmehl

2 Eier (Gr. M)

1 EL Kokosöl (flüssig)

evtl. Wasser

(bis z. gewünschten Teigkonsistenz)

## BACKZEIT:

180° C / Umluft (vorheizen)

ca. 25-35 Min.

(je nach Größe/Dicke)

Die angegebenen BACKZEITEN sind  
Richtwerte, da jeder Ofen anders  
heizt! Bitte immer beobachten!

2

schnutenkekse.de



von Katja Kleffner



# SOFTIES

von Katja Kleffner

BACKMATTEN  
*Grundrezept*



## ZUBEREITUNG:

- Zutaten, je nach Geschmackszutat vorbereiten (zerkleinern, schälen, entkernen, garen etc.) und zusammen mit den übrigen Zutaten (ohne Wasser!) pürieren.
- Evtl. am Ende etwas Wasser ergänzen, bis zur gewünschten Teigkonsistenz.
- Teig ca. 15-30 Min. quellen lassen, damit Luftblasen aufsteigen können.
- Teig gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte streichen und ab in den Ofen.

3

schnutenkekse.de



von Katja Kleffner



# SOFTIES

von Katja Kleffner

BACKMATTEN  
*Grundrezept*



**TIPP!**  
Bei großen Keksformen  
ca. 1 gestr. TL Natron (kein Backpulver!)  
und Säure (Milchprodukt od. 1 EL Apfelessig)  
ergänzen.

**TEIGKONSISTENZ:**  
Wie Muffinteig, d.h. dicker als klassischer  
Backmattenteig!

**LAGERUNG:**  
ca. 2-3 Tage im Kühlschrank (luftdicht)  
und/oder einfrieren und nach Bedarf  
auftauen.

4



schnutenkekse.de

von Katja Kleffner



# SOFTIES GRUNDREZEPT

v. Katja Kleffner



© Katja Kleffner  
erstellt mit canva.com

[schnutenkekse.de](http://schnutenkekse.de)

5

für die Backmatte



von Katja Kleffner

“

## FEEDBACK REZEPT-TEST-AKTION

# Softies



**D. Tröndle** schreibt:

"Habe gerade die Thunfisch Softies gebacken. Ich hatte noch nie so schöne. Und die Mädels haben auch schon probiert und schreien jetzt nach mehr. Auch waren sie während dem backen, ständig in der Küche, weil es so fein duftet."

**Lini Ba** schreibt:

"Softies Banane-Apfel, innen weich wie Kuchen. Bailey liebt die Kekse, ich werde bald wieder welche backen. Vielen Dank für das Rezept!"

**P. Strumpler** schreibt:

"Habe gerade die Softies ausprobiert. Habe die Hälfte der Zutaten genommen um es auszuprobieren. Leider habe ich eine kleine Matte genommen, was mir erst im Nachhinein auffiel. Vielleicht wäre ein größeres Muster besser gewesen. Also außen kross und innen soft. Aron schmecktst."

**T. Pechner** schreibt:

"Wir haben die Softies heute auch gebacken. Anstelle Ziegenkäse wurde Joghurt aus Ziegenmilch genommen. Die Herzchen hätten etwas weniger lang im Ofen gebacken werden sollen - oben sind sie etwas dunkel geworden. Die Knochen sind perfekt."



von Katja Kleffner

“

## FEEDBACK REZEPT-TEST-AKTION

# Softies



**S. Blad** schreibt:

“Ich habe die Softies heute ausprobiert, erst Pute mit Banane, dann Leber pur. Sind einfach zu machen und zumindest mir schmecken sie schonmal. Ich denke, den Hunden wird's nicht anders gehen und die Konsistenz finde ich klasse!”

**S. Beiter** schreibt:

“Sooo hab dann heute auch gleich mal gebacken und muss sagen ich bin begeistert und die Hunde erst, gehen gar nicht mehr weg aus der Küche. Sie schmecken sehr gut, auch mir. Man konnte direkt rausschmecken was drin ist. Zum Training auf jeden Fall mein Favorit.”

**T. Karolat** schreibt:

“Ich habe heute Morgen die Softies mit Himbeere & Ziegenkäse ausprobiert. Ein voller Erfolg. Die Zubereitung des Teigs war problemlos, von der Konsistenz ließ er sich gut verstreichen. Fast drei Mini-Backmatten hat das Rezept ergeben. Ich habe selbst auch einige probiert.”

*Danke an alle!*



*Von Katja Kleffner*