



BACKEN FÜR KATZEN

Vorwort	3
Allgemeine Hinweise zu den Rezepten	4
Backen mit Thunfisch	5
Thunfisch-Minze-Bällchen	6
Thymian-Thunfisch-Ufo´s	8
Petersilie-Thunfischkissen	10
Elons Thunfisch Bites	12
Backen mit Lachs	14
Gedörrte Lachshappen	15
Einfache Lachsbällchen	16
Kokos Lachs Makronen.....	18
Backen mit Hühnchen	20
Spinatkissen	21
Hippe Katzen-Rillis Huhn.....	23
Backen mit Rind	25
Hippe Katzen-Rillis Rind	26
Beef Jerky pure.....	28
Backen ohne Fleisch	30
Katzen-Cookies	31
Katzen Cracker	33
Katzen-Käsechips	35
Bonuskapitel Eis für Katzen	37
Thunfischeis	38
Katzenminze-Eis	41
Hühnchen-Wassereis	42
Katzenmilch-Eis	45
Schlusswort	46



VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Kira Gates Produkt entschieden haben.

Dieses kleine Buch soll Ihnen in einer kompakten Darstellungsform aufzeigen, wie Sie einfach und schnell eigene Katzensnacks herstellen können.

Zur einfacheren Übersicht, sind die Kapitel in verschiedene Geschmacksrichtungen aufgeteilt. Ich bin mir sicher, es ist bestimmt auch für Ihren Liebling das richtige dabei.

Im Bonuskapitel Eis für Katzen, werden Sie leckere Kreationen entdecken, um Ihrer Fellnase auch an heißen Sommertagen eine erfrischende Freude zu bereiten.

Für weitere Informationen zu Ihrem gekauften Produkt, informative Beiträge zum Thema Katze, oder einfach nur um zu lesen, was bei Elon und Lisa gerade so los ist, besuchen Sie unsere Webseite: Kira-Gates.de.

Natürlich können Sie die Rezepte aus dem Buch auf den Geschmack und die Bedürfnisse Ihrer Katze anpassen. Bitte vergewissern Sie sich jedoch vorher, ob die geplante Zutat auch für Katzen geeignet ist.

Füttern Sie Ihre Katze ausgewogen! Kohlehydrate wie z.B. Mehl, sollten eine Ausnahme als Leckerei sein und sind keinesfalls als Futterersatz zu sehen.

Die gesamten Rezepte sind selbst erprobt und haben sich allesamt bewährt. Allerdings variiert die Backzeit je nach Ofen. Bitte berücksichtigen Sie dies bei der genauen Bestimmung der Backzeit.

Passen Sie die angegebenen Mengen genau an, um mehr oder weniger Katzensnacks zu erhalten.

In vielen Rezepten ist Hafermehl enthalten. Sie können dies auch kostengünstig selbst herstellen indem Sie Haferflocken in einem Mixer oder ähnlichem zu einem feinen Pulver zermahlen.

Dann kann es ja auch schon los gehen... viel Spaß beim selbst backen, wünscht das gesamte Team von Kira Gates!



BACKEN MIT THUNFISCH

TUNFISCH-MINZE-BÄLLCHEN

1 Dose Thunfisch in Wasser

130 g Hafermehl

1 Ei (Größe M)

1 EL Olivenöl

1 TL naturbelassene Katzenminze



Thunfisch abtropfen lassen und zusammen mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen, bis ein formbarer Teig entsteht.



Kleine Kugeln formen,
Durchmesser ca. 6-7
mm.

Bei 180 °C ca. 9-12
Minuten backen.



Nach dem Abkühlen noch einen
Tag trocknen lassen, danach in
einem luftdichten Gefäß
aufbewahren.