

The image features a light green header and footer. The central area has a white background with a subtle pattern of light brown, bone-shaped cookies. The text "Vanessa's" is written in a dark grey, cursive font at the top. Below it, "Top 3" is written in a larger, dark grey, cursive font. At the bottom, "Rezepte" is written in a dark grey, cursive font. The cookies are scattered across the white background, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Vanessa's

Top 3

Rezepte

# GELENKS-DROPS

## ZUTATEN:

- 100 ml Knochensuppe (am besten gekocht aus knorpeligen Gelenksknochen)
- 5 Blatt Gelatine
- 5 g Grünlippmuschel-Pulver
- 5 g Kollagen-Hydrolysat Pulver
- 5 g Hagebutten- oder Aroniabeerenpulver
- 5 g tierisches Öl mit Vitamin E
- 15 g Kokosöl, geschmolzen
- 5-10 Brennnesselblätter

# GELENKS-DROPS

## ZUBEREITUNG:

- die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
- die Brennnesselblätter mit 50ml der Knochensuppe und den Ölen pürieren
- die Gelatine in der restlichen Knochensuppe vorsichtig erhitzen, bis sie sich auflöst und dann schnell mit den pulvrigen Zusätzen und pürierten Brennnesselblättern vermischen
- das Ganze wird in Silikonformen gefüllt (– die Größe passend zur Hundegröße) und für einige Stunden in den Kühlschrank gestellt bis es fest wird.

# APFEL-KAROTTEN- SCHNITTEN

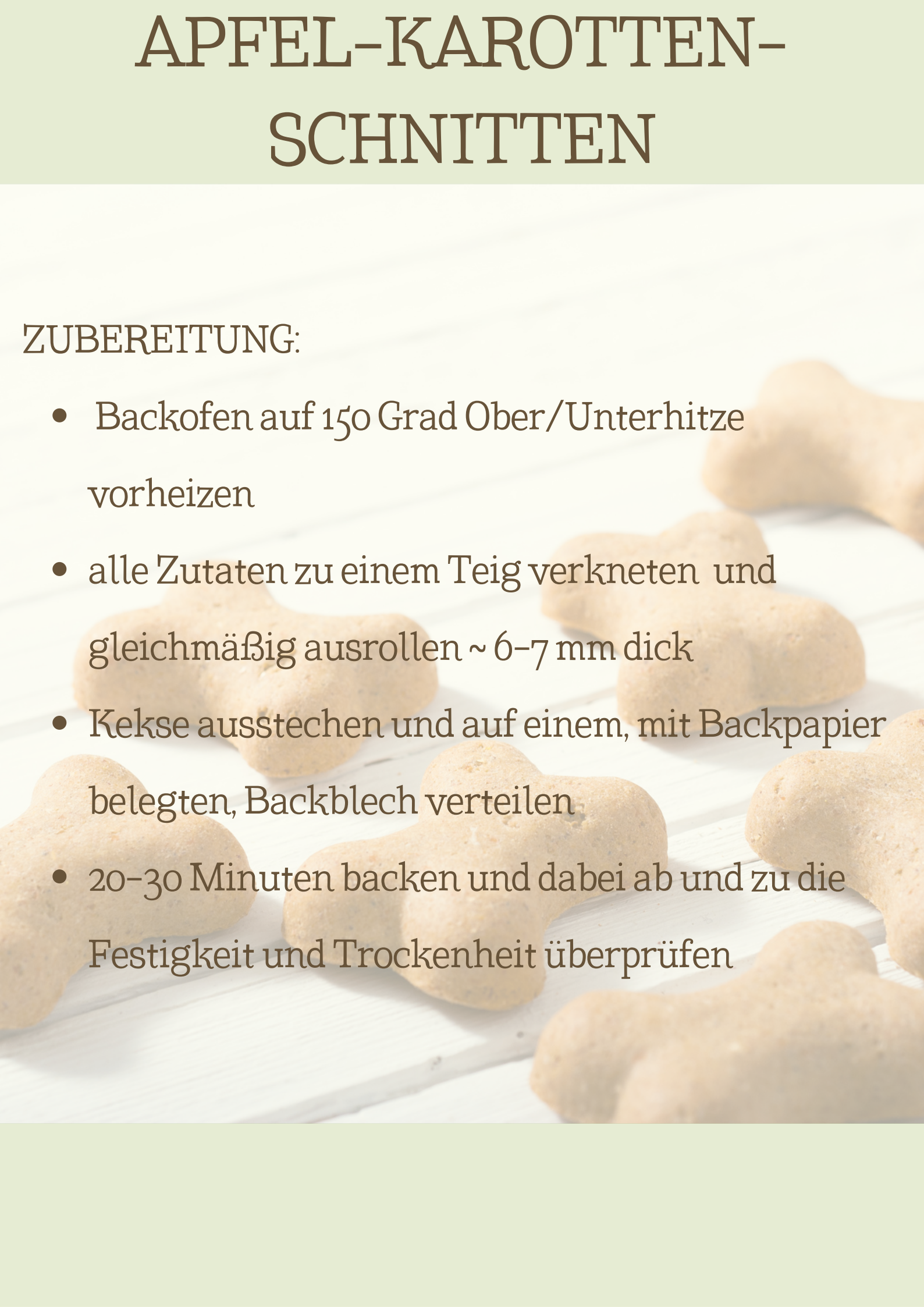
## ZUTATEN:

- 40 g Karotte, fein gerieben
- 40 g Apfel, fein gerieben
- 30 g geriebene Käse
- 20 ml Knochensuppe
- 1 Ei ~ 55 g
- 30 g Haferflocken ( Feinblatt)
- 80 - 100 g Buchweizenmehl je nach Konsistenz



# APFEL-KAROTTEN- SCHNITTEN

## ZUBEREITUNG:

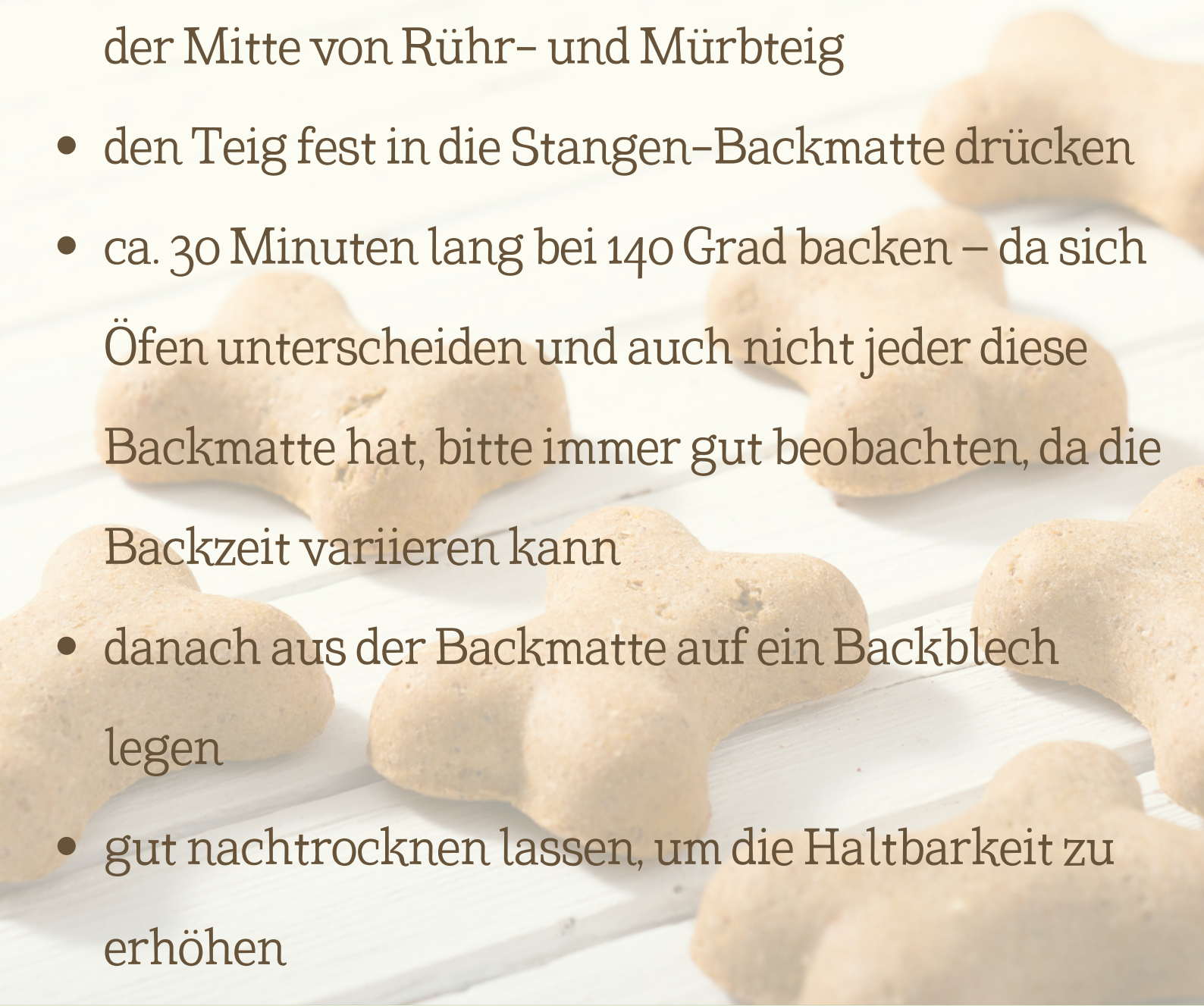
- Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
  - alle Zutaten zu einem Teig verkneten und gleichmäßig ausrollen ~ 6-7 mm dick
  - Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen
  - 20-30 Minuten backen und dabei ab und zu die Festigkeit und Trockenheit überprüfen
- 
- The background of the page is a photograph of several light-brown, irregularly shaped cookies (apple-carrot slices) resting on a white wooden surface. The cookies are scattered across the frame, with some in sharp focus and others blurred in the background. The lighting is soft and even, highlighting the texture of the cookies and the wood.

# PANSEN-STANGERL

## ZUTATEN:

- 100 g Eiklar
- 50 g Kartoffelstärke
- 50 g Pansenmehl
- 25 g Haferflocken
- Buttermilch oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt

# PANSEN-STANGERL

- den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen
  - alle Zutaten zu einem festeren Teig verrühren – in der Mitte von Rühr- und Mürbteig
  - den Teig fest in die Stangen-Backmatte drücken
  - ca. 30 Minuten lang bei 140 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
  - danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
  - gut nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen
- 

# Napfgeplauder



Der Podcast zum Hunde-Napf und  
darüber hinaus!



[www.napfgeplauder.de](http://www.napfgeplauder.de)



[instagram.com/napfgeplauder/](https://www.instagram.com/napfgeplauder/)



[facebook.com/napfgeplauder](https://www.facebook.com/napfgeplauder)