

Rezept Nr. 01 Weihnachts-Muffins:

2 Essl. Honig, 2, 75 Tassen Wasser, 0, 25 Tassen Apfelmus, 1 Prise Vanille, 1 Ei, 0, 5 Tassen zerkleinerte Erdnüsse, 4 Tassen Weizenvollkornmehl, 1 Essl. Backpulver, 1 Essl. Zimt, 1 Essl. Muskatnuss.

Ofen auf 175 Grad vorheizen, in einer Schüssel Honig, Wasser, Apfelmus, Vanille und Ei verrühren, in einer anderen Schüssel Erdnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Muskatnuss vermischen. Dann beides zusammengeben und gut vermischen. Den Teig in Muffinformen füllen, 1 Essl. pro Form. Dann bei 175 Grad, 35 Min. backen.

Rezept Nr. 02 Happy New Year Kautörtchen:

2 Essl. Honig, 2, 75 Tassen Wasser, 0, 25 Tassen Apfelmus, 1 Prise Vanille, 1 Ei, 4 Tassen Weizenvollkornmehl, 1 Tasse getrocknete Apfelringe [klein geschnitten], 1 Essl. Backpulver, 1 Essl. Zimt, 1 Essl. Muskatnuss.

Ofen auf 175 Grad vorheizen, in einer Schüssel Honig, Wasser, Apfelmus, Vanille und Ei verrühren, in einer anderen Schüssel Mehl, Apfelringe, Backpulver, Zimt und Muskatnuss vermischen. Dann beides zusammengeben und gut vermischen. In kleine, Ausgefettete Förmchen geben und 1 Std. bei 175 Grad backen.

Rezept Nr. 03 Liebes - Knochen:

400g Vollkornmehl, 300 ml Wasser, 1 geh. TL Trockenhefe.

Hefe und Mehl vermengen, lauwarmes Wasser unterrühren, die Masse gut durchkneten, einen Ballen formen und in eine Schüssel geben, mit einem Tuch bedeckt in den Backofen stellen und die Herdbeleuchtung als Wärmequelle einschalten, nach 2 Std. den Teig gut durchkneten und zweiteilen, je einen Teil wurstförmig rollen und die Enden in Knochenform modellieren, eine Std. ruhen lassen, den Herd auf 220 Grad vorheizen [Heißluft evtl. etwas niedriger], auf den Herdboden eine größere flache feuerfeste Schale mit Wasser stellen, die Knochen auf unterster Schiene 20 Min. backen, die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und 45 - 60 Min. weiterbacken, die Knochen herausnehmen und das Innere aushöhlen solange es noch warm ist, die Knochenhälften mit der Innenseite auf eine ebene Fläche legen, die obere Seite vorsichtig mit einem Holzbrett und Topf beschweren damit sich die Knochen beim abkühlen nicht verbiegen, den abgekühlten Knochen beliebig mit Hundeleckerlis füllen und aufeinander legen.

Rezept Nr. 04 Hundekuchen:

1 kg Vollkornmehl, 30 g Hefe, 2 Eier, 1 Essl. Sesampaste [Reformhaus], 1 Essl. Honig, 4 Tassen Milch.

In einem Topf auf kleiner Flamme Milch, Eier, Hefe, Honig und Sesampaste solange rühren, bis sich alles aufgelöst hat und die Milch warm ist. Vollkornmehl dazugeben und den Teig gut durchkneten. Danach den Teigballen an einem warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig ausrollen und auf ein geöltes Backblech legen. Mit dem Messer kleine Vierecke einschneiden und den Teig mit Milch einpinseln. Im Vorgeheizten Backofen bei 130 Grad [Heißluft evtl. weniger] 45 Min. backen. Den fertigen Kuchen in einzelne Vierecke zerbrechen und abkühlen lassen.