

NELE LÄSST BACKEN



Hier habe ich für meine Freunde meine Lieblingsleckerlis aufschreiben lassen - einige davon habe ich durch mein Frauchen „googeln“ lassen!!!



Wichtig für Herrchen und Frauchen !

Selbst gebackene Leckerlis enthalten keine Konservierungsstoffe und deshalb ist zur Lagerung folgendes zu beachten:

Je dünner eure „Leute“ die Kekse ausrollen und je fester die Kekse durchbacken, desto länger halten sich die Leckerlis.

Enthalten die Kekse Fleisch, Quark, Joghurt, Käse oder Thunfisch, müssen die Kekse besonders gut trocknen. Im offenen Backofen lassen sich die Leckerlis nach dem Backen gut nachtrocknen!

Aufbewahrt werden die Leckerlis am besten in einer Blechdose. Bitte keine Plastikgefäße verwenden und auch nicht luftdicht verschlossen aufbewahren - (Schimmelbildung).

Alternativ können die Kekse aber auch eingefroren werden!

Die Leckerlis werden mit Ausstechformen aus dem ausgerollten Teig gestochen oder nach dem backen mit einem Pizzaroller in kleine Rechtecke geschnitten.



Inhalt

Leberwurstleckerli	4
Quark-Kugeln	4
Thunfisch-Leckerlis	5
Rote Beete-Leckerlis	5
Apfelrauten	5
Hunde-Eis	6
Karotten-Leckerchen	6
Keksgeschenke	6
Grüne Hundekkekse	7
Leberplätzchen	7
Käse-Plätzchen	8
Jeden-Tag-Hundekuchen	8
Käseleckerli	9
Hundekkekse mit Honig	9
Goldener Käsetraum	9
Einfacher Hundekuchen	10
Harte Kekse ohne Fleisch	10
Löwenzahn - Fisch - Kekse	10
Leber-Knoblauch- Kugeln	11
Hundekkekse	11
Hundekuchen	12
Leckerlies	12
Fruchtig Frostig	12
Hundepralinen	13
Gebissreinigende Biskuits	13
Hundepralinen	14
Honig-Kräutersnacks	14
Müslisnacks	14
Leckerlis	15
Diät-Kekse	15
Bananen-Bissen	15
Leberplätzchen	16
Festtagskekse	16

Hundekekse gegen Mundgeruch.....	16
Leckerli „Frei Schnauze“	17
Apfelkekse	17
Geflügelchips	17
Leberleckerli	18
Geburtstagstorte	18

Leberwurstleckerli

1 Pfund Mehl
1 Pfund Kalbsleberwurst
2 Eier
1/4 l kochendes Wasser

Heißes Wasser und Leberwurst verrühren
Eier und Mehl hinzugeben
glatt rühren
Backblech mit Backpapier auslegen
20 Min. backen
10 Minuten im Backofen auskühlen
dann sofort herausholen (wird schnell hart, aufpassen)
Mahlzeit!!!!!!!!!!

Backofen auf 175° vorheizen

Quark-Kugeln

400 g Haferflocken
300 g Magerquark
12 EL Milch
12 EL ÖL
2 Eier

Zutaten gut vermischen und kleine Kugeln formen. Auf einem Backblech ca. 30 Minuten bei 200 °C schön kross backen. Als Geschmacksvariante kann man noch Käse, Leberwurst, Honig, Speck, Schinken etc. dazugeben.

Thunfisch-Leckerlis

250 g Haferflocken
1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
1 Knoblauchzehe (kann man auch weglassen)
125 ml Öl
80-100 ml Wasser
250 g Mehl
1/4 Teel. Backpulver

Zutaten pürieren, Mehl u. Backpulver mit dem Knethaken unterarbeiten.

Ist der Teig zu trocken etwas Wasser dazugeben!

Teig ausrollen und mit kleinen Plätzchenförmchen ausstechen oder eine kleine Rolle drehen und Scheiben abschneiden oder Kugeln drehen

15-25 Minuten backen, je nachdem wie dick die Leckerchen sind

Oder

1/2 Brotbackmischung, 1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

Thunfisch mit dem Knethaken unterarbeiten, ausrollen, abbacken und in Rauten oder Ecken schneiden

Rote Beete-Leckerlis

150 g Rote Beete püriert
700-750 g Mehl
1 Ei
etwas Milch

Alles vermengen bis der Teig gut zu formen ist und nicht mehr klebt!

Ausrollen mit dem Pizzarad in kleine Quadrate schneiden und für ca. 20 - 25 Minuten in den Backofen.

Apfelrauten

150 Gramm Weizenvollkornmehl
150 Gramm grobe Haferflocken
50 Gramm Leinsamen
1 Apfel
1 Ei
1 Eßlöffel Honig

2 Eßlöffel Sonnenblumenöl
50 Milliliter Wasser

Den Apfel mit der Schale grob raspeln und alle Zutaten zu einem feuchten Brei verarbeiten. Die Masse 0,5 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen oder mit Frischhaltefolie abgedeckt ausrollen, mit einem Messer (Pizzaschneider) in zum Hund passende Quadrate schneiden, dann lässt sich die Teigplatte nach dem Backen einfach in Stücke brechen. Bei 200°C (Umluft 180°) ca. 30 Min backen. Nach 15 Min eventuell Temperatur runterregeln sonst werden die Leckerchen zu dunkel. Im halb geöffnetem Backofen nachtrocknen lassen.

Hunde-Eis

1 Becher Naturjoghurt
1 Esslöffel Honig

Den Honig unter den Joghurt rühren und die Mischung in einem Kong so lange ins Gefrierfach des Kühlschranks stellen, bis sie fest gefroren ist. Fertig ist das Hundeeis. Nur für heiße Sommertage!

Karotten-Leckerchen

1 Babygläschen Karotte (190g)
300g Vollkornmehl

Teig kneten und ca. 6 mm dick ausrollen, Formen ausstechen (oder Streifen ausschneiden) und 45 Min. bei 180° backen. Geht schnell!

Oder

500g Möhren, ungeschält und in grobe Stücke geschnitten 10 Min. kochen u. pürieren, 500g Vollkornmehl unterkneten (evtl. etwas mehr). Teig kneten und ca. 6mm dick ausrollen, Formen ausstechen (oder Streifen ausschneiden) und 45 Min. bei 180° backen.

Keksgeschenke

500 g Roggenvollkornmehl
250 g kernige Haferflocken

200 g Magerquark
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl
4 geraspelte Karotten
1 geraspelter Apfel
1 zerdrückte Banane
1 gepresste Knoblauchzehe
2 EL gehackte Petersilie

Alles zu einem Teig verkneten und Mehl zufügen, bis der Teig nicht mehr klebt. Kekse formen, auf ein Gitter legen. Ich habe sie 10-15 Minuten bei 160°C im Umluftherd gebacken, bis sie schön braun und knusprig von außen waren (zwischendurch habe ich sie selber gekostet, ob sie innen schon durch waren) und anschließend bei 70°C (Umluftherd!) vier Stunden getrocknet, bis sie knüppelhart waren. Ein schönes Geschenk für Hundefreunde.

Grüne Hundekekse

1 EL Margarine
1 EL Vollkornmehl
2 Eier
Vollkorn klein gehackte
2 EL klein gehackte Petersilie oder Löwenzahnblätter

Margarine, Mehl und die Eier mit den Kräutern verrühren. Dann so viele Haferflocken hinzugeben, bis ein breiiger Teig (wie beim Rührkuchen) entstanden ist. Backpapier auf ein Blech legen. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf das Backpapier geben, und etwas flachdrücken. Bei 180 °C auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Dann die Kuchen umdrehen, und noch einige Minuten auf der anderen Seite backen lassen, bis sie trocken sind.

Leberplätzchen

400 g Leber,
200 g Mehl,
200 g Haferflocken,
2 Eier,
2 Knoblauchzehen.

Alles in den Mixer und 20 min bei 200°C backen. Die Hunde sind total scharf drauf und es ist in bisschen Konsistenz wie Frolic, also ein, bröselweich, brösel aber nicht.

Käse-Plätzchen

100 g Geriebener Emmentaler
100 g Margarine
200 g Mehl
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1/4 TL Salz
2 Eigelb
1 EL Sesamkörner

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 1 cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen werden die Käseplätzchen bei 190°C ca. 20 Minuten gebacken. An der Luft gut nachtrocknen lassen. In kleinen Mengen ist Käse für Hunde durchaus ein Genuss!

Jeden-Tag-Hundekuchen

2 Teel. Trockenhefe
1/2 Tasse lauwarmes Wasser
2 Essl. getrocknete Petersilie,
2 Essl. geriebener Knoblauch
1 1/2 Tassen Hühnerbrühe
3 Essl. Honig
1 Ei
5-6 Tassen Vollkornmehl

In einer großen Schüssel wird die Hefe im lauwarmen Wasser aufgelöst. Petersilie, Knoblauch, Brühe, Honig, und Ei zufügen. Nach und nach genügend Mehl dazu geben damit man einen festen Teig daraus formen kann. Auf eine bemehlte Fläche geben und noch einmal ca. 3-5 Minuten durchkneten. Den Teig in eine Kugel formen und 6 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein ungefettetes Backpapier legen. Ein klein wenig Platz lassen zwischen den einzelnen Keksen. 30 Minuten backen bei 180 Grad, herumdrehen und nochmals 15 Minuten backen, bzw. bis die Kuchen hell-braun auf beiden Seiten sind. Über

Nacht abkühlen lassen. Noch ein Tipp: Nach dem Backen den Ofen abschalten, die Hundekuchen alle auf ein Backblech legen und im Ofen über Nacht abkühlen lassen. Dadurch werden sie besonders knusprig.

Käseleckerli

Scheiblettenkäse mit etwas kochendem Wasser schmelzen, ev. noch mal kurz in die Mikro, damit er ganz aufgelöst ist.

Ei hinein mischen

Mehl hinein

Mit einer Plätzchenspritztüte Drops auf Backbleche verteilen

Backen

Hundekekse mit Honig

150 g Weizenvollkornmehl

200 g Vollkornhaferflocken

2 Esslöffel Honig

1 Teelöffel gekörnte Rinder- oder Hühnerbrühe

2 Eier

150 ml Milch

Vermische alle Zutaten zu einem Teig und formen daraus runde Taler oder Figuren. Lege die Kekse nun auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech und backe diese im vorgeheizten Ofen circa 10 bis 15 Minuten lang bei etwa 220 Grad. Sollen die Kekse besonders kross werden, müssen Sie diese noch circa 5 bis 10 Minuten bei 120 Grad im Ofen lassen. Bewahren Sie die Kekse in einem Leinen- oder Baumwollbeutel auf, damit sie auch schön knusprig bleiben. Ein paar klein gehackte Kräuter oder ein Esslöffel Distelöl machen die Kekse noch gesünder.

Goldener Käsetraum

Ein herrlich elastischer Teig für goldene gesprenkelte, weiche Leckerbissen.

für ca. 60 Stück:

750 ml Weizenvollkornmehl

2 TL Knoblauchpulver
125 ml Pflanzenöl
250 ml Reibkäse
1 Ei
250 ml Milch

Bei 200°C ca. 25 min. backen.

Einfacher Hundekuchen

150 g Quark
6 EL Milch
6 EL Sonnenblumenöl
1 Eigelb
200 g gemahlene Hundeflocken

Alles gut vermischen und kleine Kugeln formen. Auf einem Backblech ca. 30 Minuten bei 200 °C schön kross backen. Als Geschmacksvariante kann man noch Käse, Leberwurst, Honig, Speck, Schinken etc. dazugeben.

Harte Kekse ohne Fleisch

250 ml Buttermilch
500 g Vollkornmehl
1/2 TL Salz
50 g Margarine (flüssig) oder Öl
Kräuter

Alles vermischen bis ein zäher Brei entsteht, ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Brei darauf verteilen und bei 180° gut 60 Min. im Ofen backen.

Löwenzahn - Fisch - Kekse

100 g frischen Löwenzahn, fein gehackt
50 g kleingeschnittene Fischfilet
150 g Roggenmehl
50 g Dinkelmehl
50 g Magermilchpulver

1 ganzes Ei
50 ml Speiseöl
50 ml Fleischbrühe

Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Die Mehlsorten und das Milchpulver mischen. Den Fisch im gemischten Mehl und dem Milchpulver verteilen. Das Speiseöl mit der Fleischbrühe, dem Löwenzahn und dem Ei gut verrühren, die Mehl-Fisch-Mischung dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in einen langen Streifen ausrollen und zu einer Rolle formen. Das Ganze 1 Stunde im Kühlschrank unbedeckt ruhen lassen. Danach die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 180° C 15 - 20 Minuten ausbacken.

Tipp: Statt Löwenzahn kann auch fein gehackter Spinat verwendet werden.

Leber-Knoblauch- Kugeln

200 g Dinkelmehl
150 g Haferflocken
1 TL gekörnte Hühnerbrühe
3 Eier und 150 ml Milch
50 Gramm klein geschnittene Geflügelleber
1 Knoblauchzehe

Alle Zutaten für dieses Rezept zu einem Teig mischen. Die Masse in kleine Kugeln formen und die Kekse bei 220 Grad ca. 10-15 Minuten ausbacken.

Hundekekse

120 g getrocknete Kürbiskerne
270 g Vollkornmehl
2 Eier
150 g kalte Butter

Kerne fein reiben und in Pfanne ohne Fett anrösten, mit Mehl, Ei und Butter vermischen, 1 Stunde stehen lassen, ca. 1 cm dicke Wurst rollen und im Abstand von 8 - 12 mm diagonal abscheiden und im Backrohr bei 180 Grad backen (einige

Minuten, je nach dicke der Kekse). In einem Kunststoffgefäß lagern, Luft muss dazukommen, Kekse werde dadurch hart.

Hundekuchen

150 g Quark
6 EL Vollmilch
6 EL Olivenöl
1 Eigelb
150 g grobe Haferflocken
50 g Dinkelmehl

Alle Zutaten gut vermischen und Nussgroße Kugeln daraus formen. Auf einem Backblech mit Backpapier ca. 30 Minuten bei 200 °C kross backen. Diese einfachen aber leckeren Hundekuchen können mit kleingeschnittenem Käse, Speck, Schinken oder mit Olivenstückchen variiert werden.

Leckerlies

500 g Weizenvollkornmehl
2 kleine Gläschen Babynahrung mit Rind
6 Esslöffel Rinderbrühe
1 Ei
100 g Magermilchpulver
100 ml Wasser
1 Esslöffel brauner Zucker
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Knoblauchpulver
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

1. Backofen auf 175 grad vorheizen
2. Alle Zutaten in einer großen Rührschüssel verkneten
3. wie Plätzchenteig ausrollen und ausstechen oder zurecht schneiden
4. 25 Minuten backen bzw. so lange bis das Gebäck hell braun ist

Fruchtig Frostig

1 l Orangensaft
1 Banane gemust
100 g Naturjoghurt

Alle Zutaten vermischen und in Eiswürfelschalen gießen. Ab in den Tiefkühlschrank und bei Bedarf einzeln geben.

Hundepralinen

250 g Mehl
150 g Hüttenkäse oder Magerquark
1 - 2 geraspelte Karotten
1 TL Kakaopulver
2 Eigelb
1 EL Oliven- oder Distelöl

Alle Zutaten vermischen und in für den Hund mundgerechte Kügelchen formen. Anschließend ca.10 bis 20 min. (je nach Größe) im vorgeheiztem Backofen auf 200 °C backen lassen.

Gebissreinigende Biskuits

150 g Weizenvollkornmehl
150 g Weizenmehl Type 550
75 g Weizenkeime (und weitere Weizenkeime, in denen die Biskuits gewälzt werden)
40 g fettarmes Milchpulver
250 g Hühnerbrühe (das Fleisch kommt in die normale Futterration) oder Hühnerbrühepulver in 250ml Wasser lösen
3 EL Maiskeim- oder Distelöl
2 EL gehackte Petersilie
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Backofen auf 200 Grad vorheizen und großes Blech einölen. Vollkornmehl und Type 550, Weizenkeime, Milchpulver und Salz mischen, Brühe und Öl in separater Schüssel mischen; trockene und flüssige Mischung jeweils in Dritteln in einer großen Schüssel gut vermengen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut kneten. Der Teig soll weich bleiben. Stückchen vom Teig abnehmen, in Weizenkleie rollen und mit etwas Abstand auf

das Blech legen und mit einer Gabel flachdrücken. 15 bis 20 Min. backen bis die Biskuits durch sind, dann Backofen ausschalten und Biskuits einige Stunden im Backofen aushärten lassen.

Hundepralinen

12 Vollkornzwieback-Scheiben, fein zerkrümelt
150 ml Wasser
50 g Butter
40 ml Sahne
1 EL Akazienhonig
50 g Magermilchpulver

In einem Topf mit Wasser, Sahne mit Butter langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Zwiebackkrümel zufügen und alles mit Pürierstab pürieren. Milchpulver unterrühren. Aus der Masse mit den Händen kleine Kugeln formen. Zum Härten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Füttern mind. 30 Min aus dem Kühlschrank entnehmen um die Pralinen Zimmertemperatur annehmen zu lassen.

Honig-Kräutersnacks

500 g Vollkorn- oder Dinkelmehl
1 Ei
3 EL Honig
ca. 200 ml Buttermilch
2 EL getrocknete Kräuter
2 EL Knoblauchpulver bzw. 2 gepresste Knoblauchzehen

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und dann zu einer Rolle formen. Taler abschneiden und auf ein Backblech verteilen. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Müslisnacks

500 g Früctemüsli
2 EL Weizenkeime
2 EL Haferkleie
1 geriebener Apfel

3 EL Honig
3 Eier
ca. 250 ml Wasser

Alle Zutaten miteinander vermischen und auf ein Backblech streichen. Bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen, danach bei 30°C nochmals 30 Minuten nachtrocknen lassen. In Stücke schneiden oder brechen.

Leckerlis

50 g geriebenen Käse oder Thunfisch
100 g kernige Haferflocken
100 g feine Haferflocken
1 Eigelb
2 Teelöffel Öl (kaltgepreßt), z.B. Distelöl, Maiskeimöl, Sonnenblumenöl
etwas Wasser nach Bedarf

Dann bei 180 Grad 10 min in Ofen.

Diät-Kekse

250 g Weizenvollkorn Mehl
125 g Roggenvollkorn Schrot
125 g Haferflocken
50 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarme fettarme Milch
 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser (evtl. etwas mehr wenn der Teig zu trocken ist)
1 Teelöffel Kräuter der Provence (oder Anis oder Fenchel)

Alles vermengen, und in Folie gewickelt eine Stunde in den Kühlschrank) Mehrere Rollen formen, davon Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen. Es können auch ganze Rollen (nicht zu dick) gebacken werden. So hat man neben den Keksen auch gleich einen größeren Snack parat. Bei 200 Grad ca. 20 min backen.

Bananen-Bissen

100 g Vollkornmehl
250 g Weizengries
1 Ei

100 g Banane (ca. eine halbe Banane)
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Wasser
 $\frac{1}{2}$ EL Fruchtzucker oder 1 EL Rohrzucker

Die Banane mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Alle weiteren Zutaten zum Bananenbrei dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Auf einer mit Weizengries bestreuten Arbeitsfläche den Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Bei 160°C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Leberplätzchen

400 g Leber
200 g Mehl
200 g Haferflocken
2 Eier
2 Knoblauchzehen

Alles in den Mixer und 20 min bei 200°C backen. Die Hunde sind total scharf drauf und es ist in der Konsistenz wie Frolic, also ein bißchen weich, bröseln aber nicht.

Festtagskekse

225 g Paniermehl
225 g Wurstbrät
50-120 ml Wasser

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Wurstbrät gut vermischen. Soviel Wasser dazugeben, dass ein weicher Teig entsteht. Teig auf einer bemehlten Fläche circa 5 mm dick ausrollen. Kekse ausstechen und im Ofen solange backen, bis sie goldgelb und mürbe sind. Auskühlen lassen!

Hundekekse gegen Mundgeruch

300 g Weizenvollkornmehl
0,5 TL Salz
1 EL Kohle (aus dem Reformhaus oder der Apotheke)

1 Ei, groß, leicht verquirlt
3 EL Pflanzenöl
75 g Petersilie, gehackt
2 EL Minze, frisch, gehackt
170 ml Milch

Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl, Salz und Kohle vermischen. Ei, Öl, Petersilie und Minze in eine Schüssel geben und gut verrühren. Langsam die Mehlmischung einrühren, dann so viel Milch hinzugeben, dass man einen Teig mit der Konsistenz von Makronen erhält. Gehäufte EL Teig im Abstand von 3 cm auf gefettete Backbleche geben. 15 Min, bzw. bis die Biskuits fest und leicht gebräunt sind, backen. Die ausgekühlten Biskuit in einem fest schließenden Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Ergibt etwa 24 Biskuits.

Leckerli „Frei Schnauze“

2 Esslöffel Quark und ein Schuss Öl dazu, 1 Ei, eine Rolle Leberwurst und etwas Dinkelmehl. Alles verrühren und dann ab in den Ofen, so ca. 20-25 Min.

Apfelkekse

150 g Weizenvollkornmehl
150 g grobe Haferflocken
50 g Leinsamen
1 Apfel
1 Ei
1 EL Honig
2 EL Sonnenblumenöl
50 ml Wasser

Den Apfel mit der Schale grob raspeln. Alle Zutaten zu einem feuchten Brei verarbeiten. Die Masse 0,5 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Mit einem Messer oder Teigrädchen in Quadrate oder Rauten schneiden, damit sich die Teigplatte nach dem Backen einfach in Stücke brechen lässt. Bei 200°C ca. 30 min backen. Nachtrocknen lassen.

Geflügelchips

200 g Hähnchen- od. Putenbrust

Fleisch mit einem scharfen Messer in ganz dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150°C, mit eingeklemmten Kochlöffel für 30 min trocknen. Danach Kochlöffel entfernen und weitere 30 - 40 min trocknen, bis sie zu knusprig, hellbraunen Chips geworden sind.

Leberleckerli

4 Eier

400 g Rinderleber

Mehl

Mineralwasser

Leber pürieren, mit den Eiern und dem Mehl und dem Wasser verquirlen. Auf ein Blech streichen und bei 150°C backen. Oder ganz normal in der Pfanne als Pfannkuchen backen. Nach dem Erkalten in kleine Stückchen schneiden. Man kann sie auf Vorrat machen und einfrieren.

Geburtstagstorte

Zutaten:

500 g Rinderhack

1 Ei

Kräuter nach Wahl

1-2 Möhren

Vollkornmehl

eine Prise Salz

Cocktailwürstchen

Zubereitung:

Hack, Ei, Kräuter, Möhren und Salz verrühren und so viel Mehl hinzufügen, dass ein schöner Hackteig entsteht. Fleischteig in gefettete Springform packen und bei 200°C für 30 Minuten backen. Die Cocktailwürstchen kann man als Kerzenersatz drauf stellen.