



Kirsten Hüttemeier er ikke glemt.

Mange læsere har bedt os gengive de gode opskrifter på godbidder til hundene, som tidligere har været bragt her i bladet. Kirsten Hüttemeier døde den 15. marts 2003. Kirsten Hüttemeier er ikke glemt - og til minde om den store dyreven og madskribent gengiver vi hermed nogle af hendes opskrifter:

Cæsars hundekiks

1 dl bouillon (vand med okseter-ning), 2 dl kogende vand, 3 dl rugkerner, 4 æg, 150 g hvedemel og ca. 6-7 dl havregryn.

Alt røres sammen - er æggene ret store, skal der lidt mere hvedemel i. Dejen æltes og trilles til kugler - nogle ret store som "godbidder", andre små til kræmmerhuse- ne på juletræet.

Bages på en smurt plade i 1 time ved 180 grader. Sluk ovnen og lad kiksene passe sig selv 1 times tid. Hundene elsker dem - og sunde er de også.

Hunde-julekranse

200 g mel, 75 g sukker, 100 g smør (intet er for godt, og vores mor har kun smør i huset), 1 æg.

Alle fire ting hakkes sammen. Æltes ude på bordet - evt. med lidt ekstra mel. Så en dag, når det pas-

Kirsten Hüttemeiers godbidder til hunde

ser, rulles dejen ud. Den stikkes helt ud til lidt store medaljer. Med en lille form stikkes medaljen ud i midten, så De får en krans. De kan også rulle lidt dej ud til en lille, tynd pølse og forme denne til en krans. Kransene smøres med æg eller fløde, dyppes i groft sukker og bages på en smurt plade midt i ovnen ved 200 grader i 6-8 minutter.

Mors ostekiks - med mild ost

Så nemt er det: 100 g smør, 100 g mel og 100 g revet mild ost blandes. Ja, kan også blendes. Æltes (hold lidt mel tilbage) og samles - evt. med det ekstra mel. Trilles til kugler (vores er som en valnød), der sættes på en smurt plade, og hver kugle trykkes lidt flad. Bager midt i ovnen ved 175 grader til de er let gyldne - ca. 8 minutter. Kan frys.

Puttes snehjerter

Ca. 40 stk.: 150 g hvedemel, 2 spsk. sukker, 60 g smør, 3-4 spsk. koldt vand.

Alt hakkes sammen og æltes, og dejen lægges koldt. Rulles ud, afstikkes med en lille hjerteform og lægges på en smurt bageplade. Bages midt i ovnen ved knap 200 grader i ca. 8 minutter.

Til hunde: Nydes som de er.

Til os andre: Hjerterne lægges to og to sammen med appelsinmarmelade. Drys lidt florsukker over.

Puttes pølsehorn

Indholdet af en lille dåse cocktailpølser (12 stk.) - godt aftørrede.

Dej af: 225 g mel, 75 g smør, lidt salt, 2 tsk. sukker, 25 g gær, 1 lille æg, ca. 1 1/2 dl lunkent vand eller mælk.

Smørret hakkes ud i melet med

salt og sukker. Herefter smuldres gæren ud i dejen, og det sammenpiskede æg og den lune mælk (eller vand) kommer i lidt efter lidt, mens dejen røres sammen og æltes godt. Dejen rulles ud lidt ad gangen. Pølserne halveres, hvis pølsehornene er til mindre hunde. Dejen skæres i passende firkanter, og de hele eller halve pølser lægges på. Klem dejen fast om pølserne, så det bliver en lille pakke. De lægges på en bageplade og - hvis der er tid - hæver i 10-15 minutter. Bages midt i ovnen i 6-8 minutter ved 225 grader. Kan evt. limes, indpakket i lidt folie, på en kogeplade inden servering.

- og her er lidt jule - guf til de to-benede:

Kirstens små julekager

100 g grahamsmel, 150 g hvedemel, 1 strøget teske bagepulver, 100 g smør, 100 g puddersukker (farin), ca. 1 1/2 - 2 dl kold mælk.

Alt æltes sammen. Mælken tilsættes til sidst, og dejen æltes, til den er ensartet. Trilles til fingertykke pølser, skæres i små stykker - trilles til kugler, sættes på en plade og får et let tryk. Bages midt i ovnen ved 200 grader i 10 minutter. Kan frys (hvis det bliver aktuelt)... dejlige godbidder!

Opskriften på mine enkle

1-2-3 småkager:

150 g mel, 50 g sukker og 100 g smør.

Alle tre ting hakkes sammen og trilles til en pølse i fingertykkelse. Lægges koldt. Skæres i småstykker - der rulles til små kugler. Lægges på en smurt plade - får et let tryk med på vejen - og bager 5-6 minutter midt i ovnen ved 225 grader.