

Kirsten Hüttemeiers godbidder til hunde

Mange læsere har bedt os gengive de gode opskrifter på godbidder til hundene, som tidligere har været bragt i bladet.

Kirsten Hüttemeier døde i 2003. Hendes opskrifter er ikke glemt - og til minde om den store dyreven og madskribent giver vi dem her.

Puttes pølsehorn



Indholdet af en lille dåse cocktail-pølser (12 stk.) - godt af-tørrede.

Dej af: 225 g mel, 75 g smør, lidt salt, 2 tsk. sukker, 25 g gær, 1 lille æg, ca. 1 ½ dl lunken vand eller mælk.

Smørret hakkes ud i melet med salt og sukker. Herefter smuldrer gæren ud i dejen, og det sammenpiskede æg og den lune mælk (eller vand) kommes 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 pølsen, 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. lunes, indpakket i lidt folie, på en kogeplade inden servering.

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.

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 passer, rulles dejen ud. Den stikkes helt ud til lidt store medaljer. Med en lille form stikkes medaljen ud i midten, så det bliver en krans. Dejen kan også rulles ud til en lille, tynd pølse som formes til en krans. Kranse 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.

Cæsars hundekiks



1 dl bouillon (vand med okseterning), 2 dl kogende vand, 3 dl rugkerner, 4 æg, 150 g (3 dl) 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 kræmmerhusene 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.

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 (på størrelse som en valnød), der sættes på en smurt plade, og hver kugle trykkes lidt flad. Bages midt i ovnen ved 175 grader til de er let gyldne - ca. 8 minutter. Kan fryses.

Juleguf til de to-benede:



Kirstens små julekager

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

Alt æltes sammen. Mælken til-sættes 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 fryses (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.