

Rattenbrot

Zutaten:

150g Haferflocken
230g Weizengrieß
150g Dinkelvollkornmehl
1 Päckchen Backpulver
150 ml Milch
600 ml Wasser
100 g Kokosraspeln
100 g gemahlene Mandeln oder andere Nüsse
1 TL Kakao 150g geraspelten Gouda oder anderen Hartkäse

Zubereitung:

Die Milch, 300 ml Wasser und die Haferflocken miteinander vermengen und in einem Topf leicht erwärmen und quellen lassen (auch Mikrowelle möglich, ca. 2 Min bei 600 Watt). Weiter ziehen lassen. Backpulver mit dem Mehl vermengen und mit den übrigen Zutaten in die noch heiße Masse geben und gut durchrühren. Den Backofen auf 150° C vorheizen. Den Teig auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen. Mit einer Gabel Rillen oder andere Muster einritzen und eine Stunde bei 150° C backen. Auskühlen lassen. Das Teigstück wenden. Noch ist das Ganze weich genug, um es in Streifen oder Quadrate zu schneiden oder man lässt es am Stück. Nach dem Wenden noch einmal für 15 Min bei 150° C im Backofen trocknen. Richtig auskühlen lassen. Fertig.

Körner Crunchies

Zutaten:

250 g ungebleichtes Weizenmehl
175 g Maismehl
125 g Körnerfutter
1 TL Öl
2 EL getrocknete Petersilie
175 ml Rinder- oder vegetarische Brühe

Zubereitung:

Ofen auf ca. 100 -125°C vorheizen und zwei Backbleche einfetten.
Alle Zutaten mit einem Handrührgerät vermischen, dann den Teig zu ca. 2 cm großen Kugeln formen und auf die Backbleche legen (sie gehen nicht auf, daher kann man sie sehr dicht nebeneinanderlegen).
Ca. 45 min. backen, dann Ofen abschalten und Kugeln im Ofen erkalten lassen, bis die Kugeln trocken und knusprig sind.

Getrocknete Fruchtkugeln

Zutaten:

250 g ungebleichtes Weizenmehl

175 g Maismehl

160 g getrocknete Fruchtstücke (gemischt)

1 TL Öl

125 ml Fruchtsaft (je nach Konsistenz des Teiges etwas mehr oder weniger verwenden)

Zubereitung:

Ofen auf ca. 100 -125°C vorheizen und zwei Backbleche einfetten.

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät vermischen, dann den Teig zu ca. 2 cm großen Kugeln formen und auf die Backbleche legen (sie gehen nicht auf, daher kann man sie sehr dicht nebeneinanderlegen).

Ca. 45 Min. backen, dann Ofen abschalten und Kugeln im Ofen erkalten lassen, bis die Kugeln trocken und knusprig sind.

Ratten-Cracker-Rezept

Zutaten:

40g (2 EL) Rattenfutter

1 Ei

1 EL Mehl

1 EL geriebenen Käse

1 TL Honig

Oblaten

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Honig, dem Ei und dem Rattenfutter vermischen. Dann den Käse dazugeben. Je einen TL von dem Teig auf die Oblaten geben und ca. 40 Min. bei 180°C backen.

Bananen Kekse

Zutaten:

1/2 Banane

Zarte Haferflocken

Vollkorn-Weizengrieß

Zubereitung:

Die Banane klein drücken, dann soviel Haferflocken und Weizengrieß untermischen, bis wieder ein knetbarer Teig entsteht.

Ausstechen oder als Rollen formen.

Backen: Bei guter Temperatur (ca. 180° C) so lange backen, bis die Kekse fest sind (ca. 10 - 20 Min.).

Wenn sich die Kekse in heißem Zustand noch etwas drücken lassen, sind sie gut. Kekse gut auskühlen lassen, dann in Dosen aufbewahren. Ihr könnt diese Kekse mit allen möglichen Obstsorten variieren ...

Klorollenkekse

Zutaten:

200 g Rattenfutter

1 Ei

Etwas Mehl

Honig

Trockenobst

Zubereitung:

Die ganze Masse zusammenmatschen und in Klorollen stopfen und so lange backen, bis sie goldbraun sind.

Nagerbrot

Zutaten:

Mehl

Wasser

Nagerfutter

Brot

Haferflocken

Rosinen

Honig

Cornflakes (ohne Zucker)

Zubereitung:

Soviel Mehl und Wasser anrühren, bis eine klebrige Masse entsteht. Honig, Rosinen und Cornflakes dazugeben. Auf einer Scheibe Brot etwas von dem Kleber verteilen, dann das Nagerfutter drüberstreuen und im Backofen bei ca. 170 ° backen, bis das Mehlgemisch hart und getrocknet ist.

Nagermuffins

Zutaten:

Mehl

Milch

Honig

Rosinen

Cornflakes (ohne Zucker)

Haferflocken

Nagerfutter

Zubereitung:

Alles zu einem klebrigen Teig verarbeiten und in Muffinförmchen geben. Ca. 15 Min. bei 180 ° backen.

Früchte-Brot

Zutaten:

50g Grießbreipulver

50g Mehl

1/2 Karotte

1/4 Apfel

1/2 Banane

1/2 Tasse Wasser

Zubereitung:

Apfel & Karotte raspeln, die Banane zerdrücken, mit Mehl und Griesbreipulver in eine Schüssel geben, das Wasser dazu und alles zu einem Teig zusammenkneten.

Brötchen oder Ähnliches daraus formen und im vorgeheizten Backofen bei 125°C 5 Min backen. Lasst das Brot noch 4-5 Tage trocknen und verfüttert es erst dann.

Nager-Happen

Zutaten:

250g Mehl

150g Cornflakes

4 EL Sirup

Etwas Apfel und Möhre

Apfelsaft

Zubereitung:

Alles zerkleinern und zusammen rühren, bis ein Teig entsteht. Ein wenig Apfelsaft hinzugeben, und kleine Klumpen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180°C ca. 10-20 Min backen.

Knabberstangen

Zutaten:

2 Tassen Pellets (ohne Körner)

1 TL Kohlrabi

1 TL Fenchel

1 TL Möhren

3 EL Mais (wenn möglich frischen!!)

4 EL stilles Mineralwasser

1/2 TL krause Petersilie

1/2 TL Schnittlauch

1-2 Schaschlikspieße

1 Blumendraht

Zubereitung:

Die Pellets staubfein zermahlen und in eine Schüssel geben. Kohlrabi, Möhre und Fenchel in kleine Stücke hacken und jeweils 1 TL zu den Pellets geben. Ebenfalls 1 TL Mais dazugeben.

Nun nach und nach Wasser dazu schütten, bis eine feste, knetbare Masse entsteht. Diese gut durchkneten und zu einer großen Rolle oder mehreren Kleinen formen. Den restlichen Mais auspressen und die Stangen rundherum damit bepinseln. (Der Saft dient als Bindemittel, aufgrund des hohen Stärkegehaltes). Die Petersilie und den Schnittlauch ganz klein hacken und die Stangen darin wälzen. Ca. 1 cm vor Ende den Schaschlikspieß durch die Stange stecken. Dort soll das Loch entstehen, an dem man später die Stange aufhängen kann!

Ein Backblech mit Papier auslegen und die Stangen darauf legen. Das Ganze wird bei 100° ca. 1 Stunde gebacken. Die Stangen sind fertig, wenn man den Spieß herausziehen kann, ohne das etwas von der Masse daran hängen bleibt.

Danach gut durchkühlen lassen, den Spieß entfernen und einen Blumendraht hindurchziehen. Jetzt kann man sie in den Käfig hängen.

Nagerquark oder Nagerjoghurt

Zutaten:

Quark oder Joghurt

Honig

Verschiedene Obst- oder Gemüsesorten

Zubereitung:

Obst oder Gemüse in nagermundgerechte Stücke schneiden und mit Honig und Quark /Joghurt vermischen.

Nager-Pizza

Für den Boden:

220g Mehl

40g Fertigfutter

3 Eier

125ml Milch

zu einem Teig zusammenkneten.

Für den Belag:

Rührt ihr

80g ganze Haselnüsse

40g Rosinen

20g Mandelstifte

80g Fertigfutter

1 kleines Ei

1 TL Honig zusammen.

Stecht nun 8-10 Kreise, 1-2 cm dick aus und streicht den Belag drauf. Nun alles bei 150° 40-45 Min backen.

Nager-Plätzchen

Zutaten:

100g Haferflocken

50g Dinkelschrot

20g Hirse

20g Sesam

1 geraspelte Möhre

1 kleiner gehobelter Apfel

1 Ei

Etwas Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Diesen dick ausrollen und Figuren ausstechen. Bei 175°C ca. 15 Min. backen.

Päppelbrei

(Zur Zwangsernährung bei Nagern)

Zutaten:

Alete Gemüsebrei 2-3 Teelöffel

Weizenschrot 1 Teelöffel fein gemahlen

Instant Haferflocken 1 Teelöffel

Honig bzw. Traubenzucker 1 Teelöffel

Zwieback, fein zerkleinert

Einige Tropfen Vitamintropfen für Nager (extra für Nager!)

Zubereitung:

Haferflocken in heißem Wasser kurz aufkochen lassen, durch ein feines Sieb passieren und evtl. Vitacombex o.ä. dazugeben. Nach Bedarf noch Lactade (oder Aminosin), Humana HN, Vitamin C und Biotin. Mit einer Spritze warm füttern.

oder

Futterpellets in einer Mühle klein mahlen und mit Heusud (Tee aus Heu) zu einer dünnflüssigen Masse aufrühren und wie oben beschrieben mit einer Spritze füttern.

Reis-Salat

Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen,
1 rote Paprika waschen und würfeln,
1 halbe Salatgurke schälen und vierteln,
1 Dose Mais
Schuss Olivenöl (nicht viel!)

Alles vermischen und ziehen lassen.

Kartoffel-Karotten-Brei

Karotten schälen und in Scheiben schneiden und kochen
Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und mitkochen,
bis sie weich sind.

Abschütten, aber etwas Wasser drin lassen, etwas Milch dazu und alles mit einem Stabmixer verrühren. Fertig ist der Brei.

Risotto Version 1

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und weich kochen.
Reis dazugeben und köcheln lassen, bis der Reis fast gar ist.
1 großes Petersilienblatt gut abwaschen, klein schneiden und dazugeben.
1 Salat-Gurke schälen, halbieren und in Scheiben geschnitten dazugeben.

Köcheln lassen, bis das Wasser weg ist, und einen kleinen Schuss Olivenöl dazugeben.

Risotto Version 2

Reis kochen,
Gemüse dazu und kochen, bis alles gar ist,
fertig auskühlen lassen und lauwarm servieren.

Backen für Ratten

1 Apfel
1 kleine Möhre
1 EL Haferflocken
1 EL grob gemahlene Mais
2 EL Körnermischfutter
2 EL gehackte Walnüsse
1 Messerspitze Maisstärke
1 EL Magerjoghurt
1 EL Honig

Zubereitung:

Den Apfel und die Möhre raspeln und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Aus der Masse Plätzchen formen und bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Milch-Kartoffel-Karotten-Brei

2 Karotten
4 EL Milchreis
2 EL Kartoffel-Püree
3 EL Cornflakes Natur
1 EL Nüsse gehackt

Karotten schälen, klein schneiden und mit dem Milchreis in Wasser kochen, ca. 300ml Wasser.

Wenn alles weich genug ist, mit einer Gabel zerdrücken. Aber nur so, dass noch Karotten-Stücke bleiben. Dann alles mit dem Kartoffel-Püree andicken und die Cornflakes u. Nüsse untermischen, wenn es abgekühlt ist.

Am besten schmeckt es lauwarm serviert.

Grießbrei mit Banane

2-3 Esslöffel Grießpulver in eine Schüssel geben und heißes Wasser (1-2 Tassen) drübergießen und unter Rühren quellen lassen. Wenn das Ganze zu dick wird, einfach noch Wasser dazu.

Ein bisschen abkühlen lassen und in den vorgesehenen Napf umfüllen.

Dann eine halbe Banane in Scheiben schneiden und mit einer Gabel unter den Grießbrei matschen, bis kaum noch Stückchen da sind.

Bei Bedarf noch ein wenig abkühlen lassen und schnauzenwarm servieren.

Kartoffelpüree mit Ei

Zutaten (nach Rattenmenge):

Kartoffeln
Ei
Milch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und kochen, Ei kochen, bis es hart ist, Kartoffelpüree matschen mit möglichst wenig Milch.

Ei und Püree abkühlen lassen, dann das Ei schälen und in kleine Stücke schneiden.

Alles mit dem Püree verrühren, fertig.

Tofu-Sesam-Creme

Tofu pürieren und mit ein wenig Sesam vermischen.

Kartoffeln mit Tomatensoße

250g-500g Kartoffeln, Nudeln oder Reis (reicht für meine 8)
Passierte Tomaten (Supermarkt) oder 3-4 frische Tomaten.

Kartoffeln, Nudeln oder Reis kochen, möglichst ohne Salz.

Soße:

Fertige passierte Tomaten oder 3-4 Fleischtomaten oder Kirschtomaten nehmen, grünen Stunk raus schneiden, klein schneiden und mit Stabmixer pürieren. Die Soße kann so oder erhitzt auf die fertigen Kartoffeln gegeben werden. Schmeckt den Nasen sehr gut, aber da dieses Rezept ein Dickermacher ist, bitte nicht allzu oft füttern.

Bananen-Mango Kekse:

Haferflocken, Sesam, Banane, Mango (kann natürlich jedes Obst sein), Ei, etwas Honig

Banane zermatschen, die Mango mit dem Mixer zerkleinern, und alles zusammen in die Schüssel geben! Schön matschen und immer so viel Haferflocken dazugeben, das es ein fester Teig entsteht. Daraus mit den Händen dann z. B. Ringe formen. Das Ganze wird dann bei ca. 180 Grad 2 Stunden gebacken.

Wichtig ist es, die Kekse danach zu trocknen, entweder auf der Heizung oder in der Sonne, damit sie haltbar und knackig werden.

Die Kombination kann man natürlich auch mit Rattenfutter, Möhre, Äpfeln, etc. machen.

Walnusskugel

100 g. Vollkornmehl
1 Ei
30g Sesam oder Vollkornhaferflocken
30g gehackte Walnüsse
evtl. etwas Wasser

Alles gründlich verkneten, Kugel formen, im Backofen bei etwa 150 Grad 30-40 Minuten backen.

Kartoffelkekse à la Maisgetreidesoße

(-> Dickmacher, also nicht zu häufig füttern)

Zutaten:

Kartoffeln (2, höchstens 3 Stück)

Mais (Dosenmais)

1 Becher reinen Naturjoghurt (weiß, ohne Zucker)

Haferflocken

Fruchtbiomüsli (zuckerfrei)

mehrere Bananen

- 1) Die Kartoffeln schälen und entweder im heißen Wasser kochen oder im Ofen braten. (Beides geht für das Rezept).
- 2) Daraufhin die fertigen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und als "Kartoffelplattformen" auf ein Backblech mit Backpapier legen, es sollte eine dicke Schicht sein, gern auch mehrere übereinander, die Kartoffelplattformen sollten so lang und breit sein wie ein größerer Keks.
- 3) In einer Schüssel den Becher Joghurt mit den Haferflocken, dem Fruchtgetreidemüsli und dem Dosenmais vermischen.
- 4) Danach vorsichtig die Mischung auf jedes Kartoffelplattförmchen drauf verteilen, ruhig dick.
- 5) Jetzt die Bananen in Stückchen schneiden und sie auf die Joghurtmischung auf den Kartoffeln drapieren.
- 6) Nun brauchen wir noch einmal Haferflocken, die werden unregelmäßig ganz oben auf die Schicht gestreut.
- 7) alles backen.

Rattenkekse

Zutaten:

250g Körnerfutter

1 Ei

1 EL Mehl

Einige Backoblade (man kann auch mit den Händen Kekse formen – ohne Oblade)

Zutaten, bis auf die Backoblade, gut vermengen, falls zu trocken noch Wasser dazugeben.

Wer Oblade verwenden möchte: Den „Brei“ Finger dick zwischen die Oblade packen.

Bei 150°C im Backofen 40 bis 50 Minuten backen.

Karottenkekse

Zutaten:

100 g Vollkornmehl

1 Ei

3-5 Karotten waschen und reiben

ggf. etwas Wasser

mit ein wenig Honig abschmecken

Alles zu einem Teig verarbeiten und mit einem Teelöffel Kekse formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse mit Eigelb bestreichen und mit Petersilie oder auch Nüssen garnieren.

Bei 180°C (E-Herd ohne Umluft) backen, bis sie goldgelb sind.

Nagerrollen

Zutaten:

1 leere Küchenrolle

1/2 Päckchen Müsli oder Haferflocken

2 Eier

3 TL Honig

2 EL Mehl

Zubereitung:

Die Küchenrolle in vier Teile schneiden, die Zutaten vermischen und in die Papprollen stecken. Bei 130°C ca. 30 Min backen.

Nagerringe

Zutaten:

100g Vollkorn-Haferflocken

50g Dinkelschrot

25g Weizenkörner, in Wasser gequollen

20g Hirse

20g Sesam

1 Karotte, geraspelt

1 kleiner Apfel, gehobelt

1 Ei

Wasser

Oder

100g Haferflocken

40g Sesam

1 Karotte oder Apfel, geraspelt

1 Ei

Ggf. Wasser

1-2 TL Honig

Zutaten vermischen, dick ausrollen und Ringe ausstechen. Im Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 15 Minuten ausbacken.

Nagerzapfen

Zutaten:

Kiefern- oder Fichtenzapfen

1 EL Rosinen

1 EL ungeschälte Sonnenblumenkerne

1 Ei

30g Dinkel-Mehl (Vollkorn)

50g Hafer-Körner

50g Gersten-Körner

1 EL Haferflocken

Wasser

Zutaten mischen und in Kiefern- oder Fichtenzapfen eindrücken.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Nagertaler

Zutaten:

50g Weizenkörner, in Wasser gequollen

150g Haferflocken (Vollkorn)

20g Hirse

20g Sesam (ungeschält)

2 geraspelte Karotten

1 Ei

Wasser

Zutaten vermischen und zu einer Rolle formen; in dünne Scheiben schneiden, und bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.

Auch zum Einfrieren geeignet!

Rattiges Müsli

Zutaten:

½ Apfel

½ Pfirsich

½ Becher Quark oder Naturjoghurt

2 TL gehackte Nüsse (ohne Schale!)

2-3 EL Hafer oder Müsli

½ TL Honig

Apfel und Pfirsich werden klein geschnitten und mit den übrigen Zutaten vermengt.

Walnusskugeln

Zutaten:

100g Vollkornmehl

1 Ei

30g Sesam oder Vollkornhaferflocken

30g gehackte Walnüsse

Ggf. etwas Wasser

Alles gründlich verkneten, Kugeln formen, und im Backofen bei etwa 150 Grad 30-40 Min. backen.

Päppelrezept

Zutaten:

2-3 TL Babybrei

½ bis 1 TL Weizen-Schrot

½ bis 1 TL Instant-Haferflocken

½ TL Honig oder Traubenzucker

1 Zwieback

Den Zwieback zerbröseln und mit dem Rest vermischen.

Babybrei-Rattima-Plätzchen

Zutaten:

300g Rattenfutter

1 Gläschen Babybrei (Früchte, ca. 190g),

1 Apfel, gerieben,

100g Mehl,

1 Ei

Alles verrühren, Plätzchen formen. Bei Ober-/Unterhitze auf 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Pfirsich/Joghurt-Stangen:

Zutaten für ca. 12-13 Stangen:

2 Pfirsiche

1 Joghurt (natur)

1 Ei

Mehl

Müsli oder Haferflocken

Körner, Kerne nach Belieben

Kokosflocken

1 EL Honig

Pfirsiche zu Mus vermatschen oder sehr klein schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben, gut durchkneten und „Würste“ formen. Durch jede „Wurst“ an einem Ende einen Zahnstocher stecken. Im Ofen auf 150 Grad backen.

Ratten-Muffins:

Zutaten:

Vollkornmehl,

1 Ei

Rattima

Haferflocken

Petersilie

Rosinen

Haselnüsse

1 Banane

Alles mischen und in Muffin-Förmchen geben. Bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen.

Kekse:

Zutaten:

200g Haferflocken

150g Quark

6 EL Milch

6 EL Öl

1 Ei

Alles vermischen, zu Plätzchen formen und bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Bunte Kekse

Zutaten:

Obst und Gemüse, je nach Geschmack (raspeln/zermatschen)

Haferflocken

Verschiedene Körner (Dinkel, Sesam, etc.)

Gehackte Nüsse

Mehl

Alles zu einem Brei/Teig vermischen. Ausrollen, Kekse ausstechen, und bei 150 Grad ca. 20. Minuten backen. Bis sie richtig hart sind!

Nager-Kipferl:

Zutaten

1 Tasse Haferflocken

1 Tasse Kokosflocken

1 Tasse geriebene/gehackte Haselnüsse

Rosinen

Geriebene Äpfel und Bananen

Alle Zutaten vermischen, bei Bedarf Wasser dazugeben.

Zu kleinen Kipferln formen und bei 150 Grad 10-15 Minuten backen.

Rattucci

Zutaten

2 Bananen

Nach Belieben Nüsse

Ungeschwefelte Rosinchen

Mehl nach Bedarf

Banane im Mixer zerkleinern, Nüsse und Rosinen drunter mischen. Anschließend so lange Mehl unterkneten, bis der Teig richtig fest ist, und sich beim Kneten vom Rand der Schüssel löst.

Stränge von etwa 2 cm Durchmesser formen, etwas platt drücken, und bei 160 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen (bis sie außen fest sind, aber beim Drücken noch etwas nachgeben).

Rausnehmen, abkühlen lassen, und wie Baguettebrot schräg in Scheiben schneiden. Die einzelnen Stücke nun bei 100-120 Grad so lange backen, bis sie steinhart sind.

Crossies

Zutaten:

Mehl

1 Ei

3 Bananen

Cornflakes

Rattima

Nudeln

Honig

Die Bananen pürieren, Rest nach und nach dazugeben, und bei 180 Grad ca. 30-40 Minuten backen.

Obstobladen

Zutaten:

3 Möhren

1 Apfel

1 Ei

Rattima

Ein paar Sonnenblumenkerne extra

Ein paar Erdnüsse mit Schale

100g Kokosflocken

Getrocknete rote Beete

Bananenchips (im Mixer zerkleinert)

Etwas Honig

Etwas Wasser

Ein wenig Mehl (für die Klebe-Kraft)

Alles vermischen und mit einem Esslöffel Kugeln in der Handfläche formen. Auf Oblaten geben, und bei 130 Grad (Umluft) ca. 1,5 Std. trocknen.

Gemüse-Kekse

Paprika

Gurke

Möhre

Toastbrot

Oblaten oder Muffin-Papierförmchen

Paprika, Gurke, Möhre klein schneiden und fein pürieren. Toastbrot in kleine Stücke reißen und unterrühren.

Den „Matsch“ auf die Oblaten/in die Förmchen geben und bei 120 Grad im Ofen trocknen.

Gemüserollen

Zutaten:

1 Karotte

½ Paprika

Ein Stück Gurke

Eine Handvoll Rattenfutter

Eine Handvoll Haferflocken

Wasser

Das Gemüse zerkleinern, alles vermischen und in Klorollen stopfen. 2 ½ - 3 Std. bei 120 Grad im Ofen backen/trocknen.