

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
1. Gebackenes.....	4
Bananenkekse.....	4
Klorollenkekse	4
Knabberstangen (vegan - d.h. ohne Eier und Honig).....	5
Kokosrollen	5
Möhrenoblaten	6
Klorollenkekse II.....	6
Bananenkekse.....	6
Klorollenkekse III	7
Süße Kräcker	7
Kräcker	7
Quarktaschen.....	8
Babybreikekse	8
Ananas Drops	8
Karottenkekse.....	9
Bananenkekse.....	9
Rattima-Kokos-Kekse	9
Keks No.1	9
Keks No.2.....	9
Banane-Vollkorn-Kleckse	10
Haferflocken-Nuss Kekse	10
Müslikekse	10
Rattentoast.....	11
Klorollenkekse III	11
Knabberspaß für Rattis.....	11
Kuchen für Ratten	11
Karottenkekse.....	12
Bananenkekse.....	12
Nagerringe	12
Walnusskugeln	12
Nagerrollen.....	13
Bunte Kekse	13
Nuß-Oblaten	13
Nager-Kipferl	13
Knabberkuchen.....	14
Karotten-Plätzchen	14
Holz-Kräuter-Kräcker	14
Brotzeit	15
Ratten-Kekse	15
Knabberstangen.....	15
Nagertaler	16
Knabberkuchen aus Körnern.....	16
Nagerringe	16
Körner Crunchies	16
Nager-Pizza	17
Rattenbrot.....	17

Rezepte für Ratten

"Rattucci" (Rattentaugliche Cantucci)	18
Kräuterködel.....	18
Kekse	18
Knabberkuchen aus Körnern.....	19
Schlemmerkekse.....	19
Rattenkekse „Merry Christmas“	19
Rattenzapfen „Christkindl“	20
Erdnussbutter Crunch.....	20
Rattenbrot.....	20
Getrocknete Fruchtkugeln	21
Karottenpopp.....	21
Knuspriges für Nager	22
Kräuter-Kekse	22
Mais-Knabberstangen nach Hausmacher Art.....	22
Rattenkekse	23
Anti Fleischbällchen.....	23
Knabberstangen.....	23
Haferflock-Quark-Kekse	24
Bananen-Kekse.....	24
Quarkkekse.....	25
Honigkugeln	25
Erdnussbutter - Kekse	25
Kücschen	25
Rattenmobilé	26
Pfirsich/Joghurt Stangen	27
Joghurtdrops	27
Ratten-Cracker	27
Früchtebrot	27
Weihnachtskekse.....	28
Obst-Kräcker	28
Gemüsekekse.....	28
Möhrenkekse/Apfel-Kokoskekse	29
Birnen / Apfel - Honigkekse	29
Rattige Kekse mit Erdnusscreme	29
Knusper-Müsli-Bouletten.....	29
Rattenbrot.....	30
Mais-Rollen	30
Kräuter Pizza	30
Kartoffel-Möhren-Cannelloni	31
2. Breie	32
Obstbrei	32
Bananen-Grießbrei	32
Bananen-Apfel-Grießbrei.....	32
Rattenbrei	32
Griesbrei.....	33
Karottenbrei.....	33
Bananen-Orangen-Brei.....	33
Pfirsich-Brei	34
Professor Tibatongs innere Heizung*	34
3. Salate	35

Rezepte für Ratten

Ratnudelsalat	35
Obstsalat	35
Obst-/Gemüsesalat	35
Frischer Fruchtsalat	36
Gefüllte Salattaschen.....	36
Ratatouille fraîche.....	36
4.Sonstiges.....	37
Apfel-Sesam Plätzchen mit Mandelsplittern.....	37
Gefüllte Nudeln	37
Rattenchiladas.....	37
Auflauf "Ratto".....	37
Nachtisch "Judas"	38
Cocktail "Echt ordentlich".....	38
Reis-Honig-Früchte	39
Gurkensuppe.....	39
Kartoffel-Dill-Suppe	39
Grießknödel mit Kokos	39
Schlemmer-Suppe	40
Rattige Lasagne	40
Melonenburger	40
Schlemmersuppe	40

Rezepte für Ratten

Einleitung

Dies ist eine Sammlung an Rezepten für Ratten aus dem Rattenforum (<http://www.rattenforum.de> -> Rattenforum » Gesundheit, Vorsorge und Ernährung » Rezepte für Rattenleckereien) - die von IraeLuna erstellt wurden.

Diese Sammlung darf nicht ohne Zustimmung der Autoren geändert oder verlinkt werden.

Für die Inhalte übernehme ich keine Haftung - es handelt sich bei dieser Sammlung lediglich um eine Zusammenfassung des genannten Forumsthreads

(<http://www.rattenforum.de/phpbb/viewtopic.php?topic=26886&forum=1>).

Die Funktionsweise und die gesundheitlichen Auswirkungen der Rezepte wurden nicht überprüft.

Es ist anzuraten bei Rezepten mit Milch lactosefreie Milch zu verwenden. Bei allen Rezepten handelt es sich um Leckerlies, die nur in Maßen verfüttert werden sollten.

Der Zusatz „gelöscht“ beim Autor bedeutet, dass der Autor nicht mehr unter diesem Benutzernamen im Forum aktiv ist.

1. Gebackenes

Autor: Eski
ggf. Name: Bananenkekse
Zutaten: 1 reife Banane
Schmelzflocken
Haferflocken

Anleitung: Holzstäbchen
Banane möglichst gut zerdrücken (ich stecke sie in den Kräuter-Hacker, da wird sie fast flüssig) und mit so viel Schmelzflocken und Haferflocken vermischen, dass man einen zähen, klebrigen Teig bekommt.

Kleine Kügelchen rollen und platt drücken oder den Teig um Holzstäbchen drücken (als Knabberstangen).
Grad/Backzeit: Bei 160 °C je nach dicke ca. 30-60 min backen, bis sie ganz hart sind (zwischen drin wenden).

Tipps: Je nach Geschmack der Ratten kann man auch noch Rosinen, gehackte Nüsse oder etwas ungesüßtes Fruchtemüsli unterkneten.

Sonstiges: Haltbarkeit: ein paar Wochen

Autor: Witchbabe
ggf. Name: Klorollenkekse
Zutaten: 2 reife Bananen
Haferflocken (zart und normal)
Cornflakes
Haselnüsse (gehackt)
Haferflaks
Sonnenblumenkerne
etwas Honig

Anleitung: Küchenrolle
2 reife Bananen - matschen
Haferflocken zart und normal - dazu bis Teig dick
Cornflakes – klein bröseln
Haselnüsse - hacken
Haferflaks - dazu
Sonnenblumenkerne - dazu

Rezepte für Ratten

etwas Honig - gut durchrühren
dann die Küchenrolle in 1 cm streifen schneiden, Blumendraht
hinknoten, aufs Blech legen, füllen -> ab in Ofen.

Wichtig: der Teig muss schon fast trocken sein also wirklich viel
Haferflocken rein!

Grad/Backzeit: ca. 5 Stunden bei 100°, die müssen also eher trocken als backen!!
Tipps: Es bringt nix die Temperatur beim backen hochzudrehen, bei 200°
werden sie innen weich und außen schwarz, hab das jetzt schon paar
mal gemacht und so klappt es am besten und die Kekse halten sich in
der Tupperdose wirklich gut!!!

Autor: Aina

ggf. Name: **Knabberstangen (vegan - d.h. ohne Eier und Honig)**

Zutaten: 100 ml Wasser
100 ml Mehl
200-300 ml Körnerfutter, Trockengemüse, Kräuter usw. - je nach
Geschmack eurer Ratten
8 bis 10 kurze Hölzer

Anleitung: - Mehl in einem Topf in kaltes Wasser einrühren
- Brei erwärmen, dass er fest wie Brotteig wird
- in den Teig verschiedene Sachen einkneten:

Meine beiden Varianten von gestern:

- 1 -

*Hirse, Kanariensaat und Grassamen
bunte Maiskrokette, Möhrenflocken
Johannisbrot und
Sonnenblumenkerne*

- 2 -

*Puffweizen, Puffmais, Haferflocken,
Johannisbrot,
getrocknetes Gemüse (Karotten, getrocknete rote Beete,
Erbsenflocken)
getrocknete Kräuter (Melisse, Löwenzahn, Pfefferminze)*

- den Teig um die Holzstücke kleben
- noch mal in den Körnern wälzen
- Hölzer auf ein Blech legen

Grad/Backzeit: 2 Stunden bei ca. 180° ordentlich durchbacken.

Autor: coati

ggf. Name: **Kokosrollen**

Zutaten: 400 g Kokosflocken
2 Eier
150 g gemahlene Haselnüsse
2 Esslöffel Mehl
& in der Kaffeemühle zerkleinerte Bananenchips.

Anleitung: Das Ganze vermischen, evtl. mit Wasser oder Fruchtsaft (oder einem
Ei mehr) zu einem verarbeitbaren Teig verarbeiten.
Kleine Kugeln rollen und dann ab in den Backofen.

Grad/Backzeit: Bei 150 °C, meine haben 40 Minuten gebraucht bis sie hart waren.

Tipps:

Rezepte für Ratten

Autor: Zafira
ggf. Name: **Möhrenoblaten**
Zutaten: 3 Möhren
1 Apfel
1 Ei
Rattima
ein paar Sonnenblumenkerne extra
ein paar Erdnüsse mit Schale (da müssen sie sich ihre Leckerchen erarbeiten)
100 g Kokosflocken
getrocknete rote Beete
Bananenchips (im Mixer zerkleinert)
etwas Honig
etwas Wasser
ein wenig Mehl (damit das ganze auch etwas klebt)
Anleitung: Das ganze gut mengen und dann mit einem Esslöffel kugeln in der Handfläche formen und
Grad/Backzeit: Das ganze bei 130 Grad (Umluft) ca. 1,5 Std. trocknen
Tipps: Auf Oblaten setzen
Sonstiges:

Autor: Cat(zchen)
ggf. Name: **Klorollenkekse II**
Zutaten: zwei Handvoll Rattima
eine Handvoll Haferflocken (die groben)
eine zermatschte Banane
ein grob geriebener Apfel
kleine Handvoll Rosinen
kleine Handvoll getrocknete Bananen
etwa 15 Haselnüsse
Honig (bis es gut klebrig ist)

Klorollen
Anleitung: Alles vermatschen und das ganze in halbierte Klorollen geben (8 Halbe).
Grad/Backzeit: ca. 1-1,5h im Ofen bei ca. 130°C

Autor: Tenshmaus
ggf. Name: **Bananenkekse**
Zutaten: 2 Bananen
Sonnenblumenkerne
Brotkrumen
Bananenchips (zerkleinert)
Haferflocken
1 Ei (ohne Schale)
Mehl
Anleitung: Also, 2 Bananen durch den Mixer jagen. Den entstandenen Schleim in eine Schüssel kippen, geschälte Sonnenblumenkerne, Brotkrumen, Bananenchips (zerkleinert), Haferflocken, ein Ei (ohne Schale) und was ihr sonst noch so zur Hand habt reinkippen. Mit dem Handrührgerät zusammenmanschen und dann Mehl dazu bis es einen geschmeidigen Teig gibt. Ausrollen (so gut das eben mit dem ganzen Kram drin geht), ausstechen und aufs Backblech damit.
Grad/Backzeit: 1 1/2 Stunden bei 150 Grad backen
Tipps:

Rezepte für Ratten

Sonstiges: Sieht aus wie Gummi, schmeckt wie Gummi und stinkt nach Haferflocken aber die Ratz mag das Zeug...

Autor: pepe

ggf. Name: **Hirseplätzchen**

Zutaten: 1/4 Banane
etwas Honig
Hirsekörner

Anleitung: Banane mit etwas Honig zermantschen. Danach Hirse Körner hinzugeben bis es eine steife Masse wird. Dann auf Backpapier kleine Plätzchen machen.

Grad/Backzeit: 80 bis 100 Grad im Ofen aushärten lassen

Tipps:

Sonstiges: Bei Babyratten beliebt.

Autor: lumsi

ggf. Name: **Klorollenkekse III**

Zutaten: 1 Karotte
1/2 Paprika
ein Stück Gurke
eine Handvoll Rattenfutter
eine Handvoll Haferflocken
Wasser

Anleitung: Klorollen
Das Gemüse zerkleinern, mit dem Rest zusammenmantschen und in die Klorollen füllen.

Grad/Backzeit: ca. 2,5 - 3 std. bei 120°

Autor: lumsi

ggf. Name: **Süße Kräcker**

Zutaten: eine Banane (frisch oder trocken)
Haferflocken
Wasser
Kokosraspeln

Anleitung: Die Banane zerkleinern und mit dem Rest zusammenmischen

Grad/Backzeit: ca. 3/4 Std. bei 120°

Autor: lumsi

ggf. Name: **Kräcker**

Zutaten: Haferflocken (in Wasser aufgeweicht)
Paprika
Banane
(ungeschälte) Sonnenblumenkerne

Anleitung: Alle Zutaten mischen bis eine Masse entsteht...muss nicht allzu fest sein. Dann in kleinen (Teelöffel großen) Häufchen auf das Backblech geben.

Grad/Backzeit: ca. 3/4 Std. bei 120°

Tipps: Ich noch aus dem Futter die kleinen Körner, die sie eh nicht so gern mögen, rausgesucht und rein getan; so fressen sie die auch.

Sonstiges:

Rezepte für Ratten

Autor: Ellah
ggf. Name: **Quarktaschen**
Zutaten: Vollkornmehl
Wasser
Magerquark
1 Banane
Kokosraspeln
1 Teelöffel Honig

Anleitung: Teig:
Man mische Vollkornmehl mit Wasser. Dann wird das zu einem Teig geknetet und so lange Mehl zugegeben, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Jetzt muss der Teig ausgerollt werden, so dass er vielleicht so 0,5 cm dick ist. Mit einem Becher nun runde Formen ausstechen.

Füllung:
Für die Füllung braucht man Magerquark, 1 Banane, Kokosraspeln und einen Teelöffel Honig.
Die Banane klein schneiden und mit dem Quark zu einem Brei vermengen, Kokosraspeln und Honig dazu geben.
Jetzt mit einem Teelöffel in die ausgestochenen runden Formen den Quark klecksen, den Teig zusammen Drücken, so dass eine kleine Quarktasche entsteht.
Nach dem abkühlen füttern.
Achtung: (Achtung, die Füllung braucht etwas länger zum abkühlen!)

Grad/Backzeit: ca. 150 °C ca. 45 Min.
Tipps:
Sonstiges: Einige Tage (4-5) im Kühlschrank aufbewahrbar.

Autor: kloanehex
ggf. Name: **Babybreiekex**
Zutaten: 300g Rattenfutter
1 Gläschen (~190g) Babybrei (Früchte)
1 Apfel gerieben
100g Mehl
1 Ei

Anleitung: Alles zusammenrühren, aufs Backblech und ab in den Ofen.
Grad/Backzeit: Ober- Unterhitze 200°C ca. 30 min.
Tipps:
Sonstiges:

Autor: Ellah
ggf. Name: **Ananas Drops**
Zutaten: 1 Eiweiß
Ananas Joghurt
Quark

Anleitung: Eiweiß aufschlagen, Ananas Joghurt oder Quark vorsichtig drunter mischen (am besten mit einem Löffel, nicht mit dem Rührer) frisch Ananasstückchen dazugeben.

Grad/Backzeit: 150°C durchtrocknen lassen
Tipps:
Sonstiges:

Rezepte für Ratten

Autor: ~Teufelsweib~
ggf. Name: **Karottenkekse**
Zutaten: 100 g Vollkornmehl
1 Ei
3-5 Karotten waschen und reiben
ggf. etwas Wasser
mit ein wenig Honig abschmecken
Anleitung: 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
Grad/Backzeit: Bei 180°C (E-Herd ohne Umluft) backen, bis sie goldgelb sind.

Autor: ~Teufelsweib~
ggf. Name: **Bananenkekse**
Zutaten: 1 - 2 reife Bananen
Haferflocken
gehackte Nüsse
Sesamkörner
Vollkornmehl
Anleitung: Bananen matschen, die Haferflocken dazugeben, dann die Nüsse/Körner und das Mehl zugeben. Solange kneten, bis ein schöner "Keksteig" draus geworden ist.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen, platt drücken.
Grad/Backzeit: 150 Grad backen, bis die Kekse hart sind (etwa 40 - 50 Minuten).

Autor: littlecrazygirl
ggf. Name: **Rattima-Kokos-Kekse**
Zutaten: Mehl
2 Eier
Rattima (leicht klein gemacht)
Kokosflocken
Klecks Honig
Haferflocken
1 Banane
Anleitung: Alles zusammen rühren und in den Backofen.

Autor: Radde
ggf. Name: **Keks No.1**
Zutaten: 3 kleine Bananen
Haferflocken
Rosinen
Anleitung: Einfach zermatschen und stuuundenlang backen

Autor: Radde
ggf. Name: **Keks No.2**
Zutaten: Rattima (aber ohne die ganz großen Brocken)
Honig
Ei
Etwas Haferflocken
Anleitung: Einfach zermatschen und stuuundenlang backen

Rezepte für Ratten

Autor: schwerelos
ggf. Name: **Banane-Vollkorn-Kleckse**
Zutaten: 2 Bananen
1 Ei
2-3 TL Honig
ca. 50 Gramm gehackte Mandeln
2-3 Handvoll Müsli
Mehl

Anleitung: Bananen matschen, Ei, Mandeln, Honig und Müsli dazu (Ich hab da eins mit 4 verschiedenen Getreideflocken, Sonnenblumenkernen, Haselnüssen, Rosinen und Cornflakes drin - Rosinen und Haselnüsse hab ich allerdings aussortiert) und alles schön miteinander vermatschen.

Schrittweise so lange Mehl dazu geben, bis der Matsch die Konsistenz von Teig annimmt (ggf. zwischendrin ein paar Minuten ruhen lassen).

Gleichgroße Kleckse aufs Blech machen (Backpapier nicht vergessen) ein ungefähres Durchmesser von 3-5 cm hat sich als sehr passend erwiesen.

Grad/Backzeit: Ober- und Unterhitze bei ca. 150° ungefähr 10 Minuten anbacken und danach bei ca. 100° lange richtig steinhart werden lassen.

Tipps:
Sonstiges: Reste vom Teig kann man problemlos ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren, wird mit der Zeit allerdings dunkler (Banane eben).

Autor: Tabse
ggf. Name: **Haferflocken-Nuss Kekse**
Zutaten: Haferflocken
Nüsse (egal welche)
Mehl
etwas Milch
1 Ei
ein paar Esslöffel Honig

Anleitung: Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und dann mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein Backblech geben.

Grad/Backzeit: ca. 30 min. bei 200 grad backen

Tipps: Am besten die Kekse dann noch ein bis zwei Tage auf einer Fensterbank trocknen.

Sonstiges:

Autor: lumsi
ggf. Name: **Müslikekse**
Zutaten: Fruchtemüsli
getrocknete Früchte
Haferflocken (trocken und aufgeweicht)

Anleitung: Alles gut vermischen und dann ab in den Ofen.

Grad/Backzeit: Bis sie trocken sind in den Ofen 120°.

Tipps:
Sonstiges: Schmecken Ratte und Mensch (für Mensch mit etwas Zucker).

Rezepte für Ratten

Autor: Blacksun
ggf. Name: **Rattentoast**
Zutaten: Rattima
1 Scheibe Vollkorntoast
Babybrei
Wasser
Anleitung: Rattima und den Toast im Mixer zerkleinern (das ist laut wie Hölle). Das Ganze dann in eine Schüssel und mit ein paar Esslöffeln Babybrei vermennt (in meinem fall Karotte/Kartoffel). Dann noch ein wenig Wasser zu, damit es ein richtiger Teig wird. Das dann mit einem Teelöffel zu kleinen Haufen formen, auf ein Backblech mit Backpapier und ab in den Ofen.
Grad/Backzeit: Umluft 175° etwa so 15 bis 20 Minuten.

Autor: Alraune
Gelöscht
ggf. Name: **Klorollenkekse III**
Zutaten: ca. 200g Rattima
1 Ei
etwa 1 TL Mehl
Honig nach bedarf (bis es halt schön klebt)
Nach Belieben Trockenobst, Nüsse,...
(ich backe in jede Rolle immer zwei Erdnusskerne)
Anleitung: alles schön zusammenmatschen, in (halbierte) Klorollen füllen,
Grad/Backzeit: 150°C etwa 45 min (bis sie schön braun und hart sind)
Tipps: Einfrieren
Sonstiges: Halten max. eine Woche

Autor: Chaneira
Gelöscht
ggf. Name: **Knabberspaß für Rattis**
Zutaten: Rattenfutter
Nüsse
Müsli
Mehl
Milch
Eier
Oblaten
Anleitung: Rattenfutter, Nüsse, Müsli, Mehl, Milch und Eier vermischen. Die gut klebrige Masse zwischen 2 Oblaten geben und
Grad/Backzeit: Bei 200°C backen bis sie schön braun und hart sind.
Tipps: Einige Tage liegen lassen.
Sonstiges:

Autor: Chaneira
Gelöscht
ggf. Name: **Kuchen für Ratten**
Zutaten: 4 Eier
4 EL Mehl
4 EL geriebene Mandeln
30 Walnüsse (ohne Schale)
Rosinen
Anleitung: 4 Eier, 4 EL Mehl, 4 EL geriebene Mandeln, 30 Walnüsse (ohne Schale)

Rezepte für Ratten

und Rosinen miteinander vermischen und flach (ca. 2 cm) dick auf Backpapier verstreichen.

Grad/Backzeit: Im Heißluftofen bei 200°C goldbraun backen.

Autor: rattenvolk

Gelöscht

ggf. Name: **Karottenkekse**

Zutaten: 100 g Vollkornmehl

1 Ei

3-5 Karotten waschen und reiben

ggf. etwas Wasser

mit ein wenig Honig abschmecken

Anleitung: 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.

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

Autor: rattenvolk

Gelöscht

ggf. Name: **Bananenkekse**

Zutaten: 1 - 2 reife Bananen

Haferflocken

gehackte Nüsse

Sesamkörner

Vollkornmehl

Anleitung: Bananen matschen, die Haferflocken dazugeben, dann die Nüsse/Körner und das Mehl zugeben. Solange kneten, bis ein schöner "Keksteig" draus geworden ist.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, plattdrücken.

Grad/Backzeit: Bei 150 Grad backen, bis die Kekse hart sind (etwa 40 - 50 Minuten).

Autor: rattenvolk

Gelöscht

ggf. Name: **Nagerringe**

Zutaten: 100g Haferflocken

40g Sesam

1 Karotte oder Apfel, geraspelt

1 Ei

ggf. Wasser

1 - 2 TL Honig

Anleitung: Alles gründlich vermischen, dann dick ausrollen und Ringe ausstechen.

Grad/Backzeit: Bei 175 Grad ca. 15 Min backen.

Autor: rattenvolk

Gelöscht

ggf. Name: **Walnusskugeln**

Zutaten: 100 gr. Vollkornmehl

1 Ei

30 gr. Sesam oder Vollkornhaferflocken

30 gr. gehackte Walnüsse

ggf. etwas Wasser

Anleitung: Alles gründlich verkneten, Kugel formen.

Grad/Backzeit: Bei etwa 150 Grad 30 - 40 Minuten backen.

Rezepte für Ratten

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Nagerrollen**

Zutaten: Leere Küchenrolle (klein schneiden)
Haferflocken zart
Müsli
Eier
etwas Honig
Rosinen, ungeschwefelt
braunen Zucker

Anleitung: Erst das Müsli in eine Schüssel geben, das Ei dazu, dann soviel Haferflocken, bis eine zähe Masse entsteht.
Mit einem Teelöffel den Brei fest in die Rollen drücken, mit einem Dosenpieker diese so mit kleinen Löchern versehen, dass man dort später ein Band oder Blumendraht zur Befestigung durchstecken kann.

Grad/Backzeit: Bei etwa 130 Grad 1 - 1,5 Stunden im Backofen durchtrocknen.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Bunte Kekse**

Zutaten: Obst und Gemüse, je nach Geschmack
(z.B. Bananen, geraspelter Apfel oder Karotte)
Haferflocken
verschiedene Körner (Sesam, Dinkel etc.)
gehackte Nüsse
Mehl

Anleitung: Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ausrollen und Kekse ausstechen.

Grad/Backzeit: Bei 150°C ca. 20 Minuten backen, bis sie richtig hart sind!

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Nuß-Oblaten**

Zutaten: Rattenfutter
einige Haselnüsse und Rosinen
Mehl
Ei
Backoblaten

Anleitung: Alle Zutaten bis auf die Oblaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Falls der Teig zu trocken ist, noch ein wenig Wasser dazu geben! Die Masse ca. 2cm dick zwischen 2 Oblaten streichen und gut andrücken.

Grad/Backzeit: Bei 150°C ca. 45 Minuten backen.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Nager-Kipferl**

Zutaten: 1 Tasse Haferflocken
1 Tasse Kokosflocken
1 Tasse geriebene Haselnüsse
Rosinen
gehackte Haselnüsse
geriebene Äpfel und Bananen

Anleitung: Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Falls der Teig ein wenig zu

Rezepte für Ratten

trocken ist, Wasser hinzugeben. Die Masse zu kleinen Kipferl formen.
Grad/Backzeit: Bei 150°C 10-15 Minuten backen.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Knabberkuchen**
Zutaten: 250g Rattenfutter

1 Ei
1 EL Mehl
Backoblaten

Anleitung: Rattenfutter, Ei und Mehl in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Falls der Teig etwas zu trocken sein sollte etwas Wasser dazugeben. Die Masse ca. 2cm dick zwischen 2 Oblaten geben und gut andrücken.

Grad/Backzeit: Bei 150°C ca. 45 Minuten backen.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Karotten-Plätzchen**

Zutaten: 100g geraspelte Karotten
100g gehackte Erdnüsse
100g Hirse
100g Bruchmais
100g geschälte Sonnenblumenkerne
2 Eier
1 EL Honig
1 EL Wasser

Anleitung: Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit einem Löffel kleine Plätzchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Grad/Backzeit: Bei 180°C 10-12 Minuten goldbraun backen.

Tipps:

Sonstiges: Zutaten für ca. 50 Stück

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Holz-Kräuter-Kräcker**

Zutaten: Ca. 10cm lange Holzstücke von einem gesäuberten Ast
Kräuter
Mehl
Eier

Anleitung: Die Kräuter mit den Eiern und dem Mehl vermengen und um die Holzstücke legen.

Grad/Backzeit: Das Ganze bei 150°C restlos durchtrocknen lassen.

Tipps:

Sonstiges:

Rezepte für Ratten

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Brotzeit**

Zutaten: 1 Roggenbrötchen
getrocknete Kräuter oder
Grünlinge
Eier
Mehl

Anleitung: Das Roggenbrötchen in Scheiben schneiden und richtig hart werden lassen. Je nach Geschmack die Kräuter oder die Grünlinge mit Ei und Mehl verrühren und auf die Brötchenscheiben geben.

Grad/Backzeit: Das Ganze bei 175°C backen, bis es richtig trocken ist.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Ratten-Kekse**

Zutaten: 500g Rattenfutter
3 Eier
Mehl

Anleitung: 500g Rattenfutter mit 3 Eiern verrühren und Mehl unterheben, bis der Teig nicht mehr so klebrig ist. Nun die Masse in ein kleines Schnapsglas füllen und aufs mit Backpapier ausgelegte Blech stürzen. Zwischendurch das Glas immer mit Wasser ausspülen, damit die Masse nicht darin hängen bleibt.

Grad/Backzeit: Bei 150°C ca. 20 Minuten durchtrocknen lassen.

Autor: rattenvolk
Gelöscht

ggf. Name: **Knabberstangen**

Zutaten: 2 Tassen Pellets (ohne Kräuter)
1 TL Kohlrabi
1 TL Fenchel
1 TL Möhren
3 EL Mais (wenn möglich frischen)
4 EL stilles Mineralwasser
½ TL krause Petersilie
½ TL Schnittlauch
1-2 Schaschlikspieße
1 Blumendraht

Anleitung: Die Pellets fein 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. Dieses gut durchkneten und zu einer großen Rolle oder mehrere kleine Formen. Den restlichen Mais auspressen und die Stangen damit bepinseln, (der Saft dient wegen dem hohen Stärkegehalt als Bindemittel). Die Petersilie und den Schnittlauch ganz klein hacken und die Stangen darin wälzen. Ca. 1 cm vor Ende den Schaschlikspieß durch die Stangen stecken. Dort soll das Loch entstehen, an dem man die Stangen aufhängen kann.

Ein Backblech mit Papier auslegen und die Stangen darauf legen.

Grad/Backzeit: Bei 100°C ca. 1 Stunde backen.

Tipps:

Sonstiges: Die Stangen sind fertig, wenn man den Spieß herausziehen kann, ohne

Rezepte für Ratten

das etwas von der Masse daran hängen bleibt. Wenn man die Stangen gut durchkühlen lassen hat, kann man den Spieß entfernen und einen Blumendraht hindurchziehen. Jetzt kann man sie in den Käfig aufhängen.

Autor: dinnr
Gelöscht

ggf. Name: **Nagertaler**

Zutaten: 50 g Weizenkörner, in Wasser gequollen
150 g Haferflocken (Vollkorn)
20 g Hirse
20 g Sesam (ungeschält)
2 geraspelte Karotten
1 Ei
Wasser

Anleitung: Alle Zutaten vermischen und zu einer Rolle formen. In dünne Scheiben schneiden.

Grad/Backzeit: Bei 175 grad ca. 10 Minuten backen

Tipps: Kann man auch einfrieren!

Autor: Kathrin000
Gelöscht

ggf. Name: **Knabberkuchen aus Körnern**

Zutaten: 250 g Körnerfutter
einige Rosinen und Haselnüsse
1 Ei
1 EL Mehl
einige Backoblaten

Anleitung: Bis auf die Backoblaten alles gut vermengen. Eventuell etwas Wasser zufügen, falls die Mischung zu trocken erscheint. Die zähe Masse wird dann fingerdick zwischen zwei Oblaten gegeben; gut andrücken.

Grad/Backzeit: Bei 150 Grad Celsius im Backofen 40 bis 50 Minuten backen.

Autor: Kathrin000
Gelöscht

ggf. Name: **Nagerringe**

Zutaten: 100 g Vollkorn-Haferflocken
50 g Dinkelschrot
25 g Weizenkörner, in Wasser gequollen
20 g Hirse
20 g Sesam
1 Karotte, geraspelt
1 kleiner Apfel, gehobelt
1 Ei
Wasser

Anleitung: Zutaten vermengen, dick ausrollen und Ringe ausstechen.

Grad/Backzeit: Im Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 15 Minuten ausbacken.

Autor: Kathrin000
Gelöscht

ggf. Name: **Körner Crunchies**

Zutaten: 250 g ungebleichtes Weizenmehl

Rezepte für Ratten

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

Anleitung: 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 nebeneinander legen).

Grad/Backzeit: 100-125°C ca. 45 min. backen, dann Ofen abschalten und Kugeln im Ofen erkalten lassen, bis die Kugeln trocken und knusprig sind.

Autor: Kathrin000

Gelöscht

ggf. Name: Nager-Pizza

Zutaten:

Boden:

220g Mehl
40g Fertigfutter
3 Eier
125ml Milch

Belag:

80g ganze Haselnüsse
40g Rosinen
20g Mandelstifte
80g Fertigfutter
1 kleines Ei
1 TL Honig

Anleitung:

Für den Boden:

220g Mehl, 40g Fertigfutter, 3 Eier & 125ml Milch zu einen Teig zusammenkneten.

Für den Belag:

rührt ihr 80g ganze Haselnüsse, 40g Rosinen, 20g Mandelstifte, 80g Fertigfutter, ein kleines Ei & einen TL Honig zusammen.

Stecht nun 8-10 Kreise, 1-2 cm dick aus und streicht den Belag drauf.

Grad/Backzeit: Alles bei 150°C 40-45 min backen.

Autor: ingeli

Gelöscht

ggf. Name: Rattenbrot

Zutaten:

Trockenhefe 1/4 Päckchen
Biovollkornmehl 500g
Wasser so ca. 300ml
Cornflakes
Brekies
Walnüsse
Haferflocken
getr. Löwenzahn
Möhrenraspel
und was sonst noch so einfällt...

Anleitung:

Die Zutaten nach dem Kneten hinzufügen (beim Brotbackautomaten), backen und in Scheiben schneiden und trocknen oder... Riesenmenge davon nehmen, Riesenbrot im Backrohr backen innen aushöhlen, Schlupfloch reinschneiden - fertig ist das essbare

Rezepte für Ratten

Grad/Backzeit: Haus!
?
Tipps: Geht auch im Brotbackautomaten

Autor: EinBloehmchen
Gelöscht

ggf. Name: "Rattucci" (Rattentaugliche Cantucci)

Zutaten: 2 Bananen
nach beliebigen Nüsse
und
ungeschwefelte Rosinen
Mehl nach Bedarf

Anleitung: Banane im Mixer fetzen, Nüsse und Rosinen drunter matschen und anschließend so lang Mehl unterkneten bis der Teig richtig fest ist und sich idealerweise beim Kneten vom Rand der Schüssel löst.
Aus dem Teig Stränge von etwa 2cm Durchmesser formen, ein wenig platt drücken und bei 160° auf mittlerer Schiene 10-15 Min. Backen (soll nicht braun werden, außen fest, aber wenn man draufdrückt innen noch etwas weich)
Rausnehmen, etwas abkühlen lassen und wie Baguettebrot schräg in Scheiben schneiden und auf dem Backblech ausbreiten.
Dann bei 100-120° so lange in den Ofen bis die Rattucci richtig schön steinhart sind, wenn sie zu dunkel werden evtl. mit Backpapier abdecken.

Grad/Backzeit: - 160° auf mittlerer Schiene 10-15 Min
- bei 100-120° so lange in den Ofen bis die Rattucci richtig schön steinhart sind

Sonstiges: Für ca. 1 Backblech.

Autor: EinBloehmchen
Gelöscht

ggf. Name: Kräuterködel

Zutaten: Zu gleichen Teilen Leinsamen und Brennnessel
1 Ei
3-4 EL gekochten Reis
Honig

Anleitung: ein paar Kümmelkörnchen
Leinsaat, Brennnessel, Ei, Reis und Kümmel im Mixer grob durchfetzen, so viel Honig dazu dass das Ganze schön zusammenklebt.
Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle (oder Gefrierbeutel dem man eine Ecke abgeschnitten hat) füllen und damit kleine "Ködel" auf ein Backblech setzen.

Grad/Backzeit: Erst mal für 10-15 Minuten bei 160-180° im Ofen heiß machen, dann bei 120° durchtrocknen lassen, Backzeit je nach gewünschtem Härtegrad.

Autor: whisky
Gelöscht

ggf. Name: Kekse

Zutaten: Mehl
ein Ei
3 Bananen
Cornflakes
Rattima

Rezepte für Ratten

Anleitung: Nudeln
Honig
Die Bananen pürieren, mit Ei und Mehl verrühren und den ganzen Rest dazugeben.
Grad/Backzeit: Bei 180°C ca. 30- 40 Minuten ausbacken.

Autor: sassy
Gelöscht
ggf. Name: **Knabberkuchen aus Körnern**
Zutaten: 250g Körnerfutter
einige Rosinen und Haselnüsse
1 Ei
ein EL Mehl
einige Backoblaten
Anleitung: Zutaten bis auf die Backoblaten gut vermengen, falls zu trocken, etwas Wasser zugeben. Die zähe Masse fingerdick zwischen zwei Oblaten geben und gut andrücken.
Grad/Backzeit: Bei 150°C im Backofen 40-50 min. backen. Danach abkühlen lassen.

Autor: LuFre
Gelöscht
ggf. Name: **Schlemmerkekse**
Zutaten: 3 EL Sesam
1/2 EL Kokosraspel
1/2 EL Mandelraspel
2 EL Paniermehl
1 1/2 EL Schmelzflocken
1 EL Haferflocken
3 EL Rattenfutter
1 EL Früchtemüsli
1 EL Erdnussbruch
1/4 Apfel oder anderes Obst
1 Handvoll Grünlinge
1/2 L wasser
Mehl nach bedarf
Anleitung: Alle Zutaten in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen und verrühren. Jetzt nach und nach das Mehl hinzugeben und solange andicken, bis der Teig nicht mehr verläuft.
Nach beliebigen Leckereien hinzugeben. Entweder in Klorollen füllen oder als Kekse auf ein Backblech geben.
Grad/Backzeit: 200 °C den Backofen vorheizen. Auf 150°C herunterdrehen und dann die Kekse in den Ofen schieben.
Nun solange backen bis sie hart sind.

Autor: sers
Gelöscht
ggf. Name: **Rattenkekse „Merry Christmas“**
Zutaten: 125 ml Pflanzenöl
2 mittelgroße Eier
2 Esslöffel Erdnussbutter
2 Esslöffel Vanilleextrakt
500 g Weizenmehl
125 g Maismehl
125 g Haferflocken

Rezepte für Ratten

Anleitung: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Dann alle „flüssigen“ Zutaten vermischen, Erdnussbutter dazugeben und nochmals gut verrühren., dann die restlichen Zutaten hinzufügen und so lange rühren, bis alles gut durchmischt ist. Den Teig ausrollen und ausstechen. (Man kann den Teig aber auch auf dem Backblech glatt streichen und nach dem Backen oder der Hälfte der Backzeit in rattengerechte Stücke schneiden) .

Grad/Backzeit: Das Ganze wird dann auf einem nicht gefetteten Backblech bei 200 Grad ca. 15 Minuten lang gebacken (oder bis die Kekse braun sind).

Autor: sers

Gelöscht

ggf. Name: **Rattenzapfen „Christkind“**

Zutaten: Tannenzapfen
2 Eier
2 Esslöffel Sonnenblumenkerne
2 Esslöffel ungeschwefelte Rosinen
200 g Getreidekörner wie Weizen, Hafer oder Gerste
2 Esslöffel Haferflocken
60 g Vollkornmehl
etwas Wasser

Anleitung: Die Zutaten verrühren und in die Tannenzapfen drücken.

Grad/Backzeit: bei 100 Grad ca. 25 bis 35 Minuten backen.

Autor: sers

Gelöscht

ggf. Name: **Erdnussbutter Crunch**

Zutaten: 250 g ungebleichtes Weizenmehl
1 EL Erdnussbutter mit Stücken (falls erhältlich mit reduziertem Fettgehalt)
1 EL Honig
75 ml Wasser

Anleitung: Ofen auf ca. 100- 125°C vorheizen und ein Backblech einfetten. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät vermischen, dann den Teig zu ca. 2 cm großen Kugeln formen und auf das Backblech legen.

Grad/Backzeit: Bei 100 bis 125°C ca. 45 min. backen, dann Ofen abschalten und Kugeln im Ofen erkalten lassen, bis die Kugeln trocken und knusprig sind.

Sonstiges: Ergibt ca. 60 Kugeln.

Autor: sers

Gelöscht

ggf. Name: **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

Rezepte für Ratten

Anleitung: 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). Die Masse noch mal durchrühren und weiter 5 Min ziehen lassen. Dann das 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 (trocknet besser und gibt den Tieren Ansätze zum Knabbern) und eine Stunde bei 150° C backen.

Bei geöffneter Backofentür anschließend 20 Min auslüften lassen. Das Teigstück wenden. Noch ist das Ganze weich genug, um es in Streifen oder Quadrate zu schneiden, man kann es aber auch in einem Stück lassen und später einfach Stücke abbrechen.

Nach dem Wenden noch einmal für 15 Min bei 150° C im Backofen trocknen.

Grad/Backzeit: Siehe oben.

Tipps: Dieses Rezept kann man natürlich beliebig verändern. Man kann den Kakao weglassen, anderes Mehl, anderen Käse oder andere Nüsse verwenden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Autor: sers

Gelöscht

ggf. Name: **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)

Anleitung: 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 nebeneinander legen).

Grad/Backzeit: Ca. 45 min. backen, dann Ofen abschalten und Kugeln im Ofen erkalten lassen, bis die Kugeln trocken und knusprig sind.

Autor: sweetness

Gelöscht

ggf. Name: **Karottenpopp**

Zutaten: ca. 500 ml heißes Wasser
Handvoll gepoppte Karottenspitzen
Haferecken
Haferecken in grün
Haferflocken
Drops
Kürbiskerne
gem. Haselnüsse
und sonst noch alles mögliche ohne Schale
1 Ei
etwas Honig <-- kann man aber weglassen

Rezepte für Ratten

Anleitung: Alles mit dem Mixer pürieren und den recht flüssigen Teig auf ein Backblech geben (Backpapier nicht vergessen). Kokosraspel und geh. Haselnüsse draufstreuen.
Grad/Backzeit: ca. 15 min bei 150°C angebacken und dann auf 75-100°C ca. 45 min trocknen lassen
Sonstiges: Noch warm klein schneiden und in einer (offenen) Dose aufbewahren.

Autor: Lili cun
Gelöscht

ggf. Name: **Knuspriges für Nager**

Zutaten: 1 Scheibe Schwarzbrot
etwas Mehl
Wasser
verschiedenes Körnerfutter
weihnachtliche Ausstechform

Anleitung: Aus dem Brot z. B. einen Tannenbaum ausstechen, diese Grundform in einem Toaster oder auf der Heizung trocknen bis sie hart ist. Aus Mehl und Wasser eine Art Kleister anrühren, auf dem Brot auftragen und mit dem Körnerfutter oder anderen Nagerleckerein ein- oder beidseitig bestreuen.

Grad/Backzeit: Im Backofen die Weihnachtsknusperei bei 170°C ca. 20 min trocknen lassen.

Tipps: Je nach Belieben kann die Knusperschicht mit weiteren Leckerlies verziert werden.

Autor: whisky
Gelöscht

ggf. Name: **Kräuter-Kekse**

Zutaten: Vollkornmehl
1 Ei
Rattima
Haferflocken
Petersilie
Basilikum
Rosinen
Haselnüsse
1 Banane

Anleitung: Die Petersilie und das Basilikum klein hacken, Banane pürieren und alles zusammenmatschen. In Muffinförmchen geben.

Grad/Backzeit: Bei 170°C ca. 40 Minuten backen lassen.

Tipps: Mit Joghurtdrops die Spitze verzieren.

Autor: LuFre
Gelöscht

ggf. Name: **Mais-Knabberstangen nach Hausmacher Art**

Zutaten: dünne, ungiftige Äste/Zweige (zum Beispiel Weide- oder Haselnusszweige)
Mais
Rattima
Leckerchen (je nach Bedarf)
Honig
ein paar EL Mehl
Wasser

Anleitung: Damit die Teigmasse gut an den Zweigen haftet, sollte er ruhig zäh

Rezepte für Ratten

sein!

Ihr könnt es je nach Nasen selber Dosieren.
Das Rezept ist im Grundlegenden wie die meisten anderen Rezepte auch - Teig mixen, um die Zweige "matschen", in den Backofen und solange backen lassen, bis sie schön Knabberhart sind!

Autor: Michou
Gelöscht

ggf. Name: **Rattenkekse**

Zutaten: warmes Wasser
Haferflocken
Honig
Rosinen
Haselnüsse

Anleitung: Zuerst vermengt man Alles, bis eine klebrige, relativ feste Masse entsteht.

Grad/Backzeit: Bei 200 Grad goldbraun backen.

Tipps: Man lässt es am besten über Nacht abkühlen, dann soll es angeblich am besten schmecken.

Autor: Mashu
Gelöscht

ggf. Name: **Anti Fleischbällchen**

Zutaten: 2 Ungetoastete Toastbrote
100g Rattenfutter
3-4 Esslöffel abgekochtes Wasser

Küchenuntensilien:
wenn möglich 1 Küchenmixer mit Messer-zerkleinerer
1 Halbhohe Schale
1 Backofen
1 Teelöffel

Anleitung: Zuerst sollte man das Toastbrot (bevorzugt Weizentost) etwas zerkleinern und in den Mixer geben. Danach kann man das Rattenfutter hinzugeben. Die gesamte Mischung kann nun ein paar Sekunden im Küchengerät zerkleinert werden bis es eine fast pulverisierte Konsistenz hat. Nun kocht man etwas Wasser in einem Behälter (Herd od. Mikrowelle) und gibt die noch trockene Mischung aus dem Mixer in eine halb hohe schale. Etwas gekochtes Wasser hinzufügen und mit dem Teelöffel zu einem zähen Brei vermengen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, formt man in der Hand kleine Kugeln etwa in der Größe von Markklöße oder Fleischbällchen. Die Kugeln gibt man auf einen mit Backpapier belegtes Blech. Zwischendurch immer mal nach der Festigkeit schauen. Wenn sie hart sind, aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Grad/Backzeit: ca. 20 Minuten bei 150 Grad.

Tipps: Die Kugeln haben hohen Spielwert!

Autor: GraueMaus
Gelöscht

ggf. Name: **Knabberstangen**

Zutaten: ca. 60g Mehl,
20g Haselnussmehl (also geriebene Haselnüsse)
1 Ei,

Rezepte für Ratten

1,5 - 2 Essl. Honig
+ Schaschlikspieße / ältere, abgenagte Knabberstangen (Plastikteile vorher entfernen)
+ gewünschte Körnermischung (z.B. Rattima)
+ Trockenobst (ungeschwefelt) oder eine Rattentrockenfrüchtemischung

Anleitung: Teig erst mal lange rühren, es dauert etwa 2-5min. bis der Teig fertig ist!

Der Teig sollte recht feucht und klebrig sein, jedoch nicht mehr fließen oder vom Löffel tropfen. Anschließend das gewünschte Körnerfutter in den Teig kneten. Soviel Futter zufügen, dass die Körner nur von einer dünnen Schicht Teig umgeben sind. Mit dem Löffel wird die Mischung auf das Backblech (Backpapier !) als langes Rechteck aufgetragen. Der Schaschlikspieß bzw. leere Knabberstange wird auf die Körnermasse gelegt und ringsum mit weiterer Futtermischung bedeckt. Mit einem Löffel kann die Masse beliebig geformt werden.

Grad/Backzeit: 20 Minuten bei 200 Grad

Tipps: Alternative: Papprollen von Küchenrollen oder Frischhaltefolien als Backform verwenden: Einfach mit der Teigmischung füllen und anschließend den Holzspieß hineindrücken (entweder nachher selbst auspacken, oder von den Raten abnagen lassen.

Sonstiges: ca. 4 Stangen

Autor: maori

Gelöscht

ggf. Name: Haferflock-Quark-Kekse

Zutaten: 200g Haferflocken
150g Quark
6EL Milch
6EL Öl
1 Ei

Anleitung: Alles vermengen.

Grad/Backzeit: Bei 200°C 30 min. backen.

Autor: Dragon

Gelöscht

ggf. Name: Bananen-Kekse

Zutaten: 1-2 reife Bananen
1-3 Karotten (je nach dicke und länge etc. natürlich vorher gut putzen oder schrappen)
1 Apfel (oder zwei kleine)
Petersilie, **etwas** Schnittlauch, **etwas** Basilikum
1-2 Eigelb
1 Teelöffel Honig

Nüsse
Sonnenblumenkerne
Haferflocken

Anleitung: Alles vermengen bis es breiig ist.
Danach Haferflocken drunter rühren bis das ganze eine feste Teig Konsistenz hat.

Formen ausstechen (1 cm dicke).

Grad/Backzeit: Bei ca. 120 °c ca. 4-5 Stunden **trocknen** lassen

Tipps: Noch mit Tomate
anstatt mit Nüsse mit Kokosflocken

Sonstiges: 22 Stück

Rezepte für Ratten

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Quarkkekse**

Zutaten: 150 g Quark
6 EL Milch
4 EL Öl
Wasser
1 Ei
200g gemahlene Pellets (für Hunde mit Hundeflocken)

Anleitung: Die Pellets mahlen und alles zu einem Teig verkneten, wenn es zu weich ist noch Mehl dazutun.
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen.

Grad/Backzeit: Bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 30 min backen bis sie kross sind.

Tipps: Geschmackvariationen mit 2 EL Traubenzucker oder 50g geriebenen Käse, Obststücken oder Honig

Sonstiges: Am besten im Kühlschrank aufbewahren!

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Honigkugeln**

Zutaten: 300g Maisgries
2 EL Honig
2 EL Öl
ca. 1/4 Liter Wasser

Anleitung: Wasser zum kochen bringen. Die anderen Zutaten verrühren und das Wasser darüber gießen. Alles kräftig durchkneten bis ein fester Teig entsteht - abkühlen lassen.
Mit feuchten Händen Kugeln formen.

Grad/Backzeit: Bei 180 °C ca. 30 min. backen

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Erdnussbutter - Kekse**

Zutaten: 300g Vollkornmehl
1 EL Backpulver
250g Erdnussbutter (am besten mit Stückchen)
200 ml Milch

Anleitung: Erdnussbutter mit der Milch verrühren und dann mit dem Rest (denkt dran, Backpulver muss vorher in das Mehl !!!)
Teig kräftig kneten ca. 1/2 cm dick ausrollen und in Stücke schneiden

Grad/Backzeit: Bei 190 °C ca. 20 min. backen

Tipps: Innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen und am besten im Kühlschrank aufbewahren!

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Kücschen**

Zutaten: man nehme:
2 Eier
ca. 80 - 90 g Kernmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne etc.)
ca. 60 - 80 g Kokosflocken
1 Apfel (gerieben ohne Schale)

Rezepte für Ratten

1 reife Banane
etw. Milch
bissel Honig (damits schön klebt)
ca. 1 - 2 Hände Haferflocken
trocken Obst Mischung
Mehl
eventuell etw. warmes Wasser

Anleitung: Die Banane mit der Milch zermanschen, Apfel klein reiben, trocken Obst klein machen und dann alles zusammenmanschen und solange Mehl dazugeben bis man eine feste streichfähige Masse hat (eventuell muss man etwas warmes wasser dazugeben damit es sich verstreichen lässt!). Diese dann auf ein Blech streichen (am besten mit Backpapier drunter).

Grad/Backzeit: Bei ca. 100 - 150 °C Grad solange backen bis es (zumindest von oben) hart ist.

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Rattenmobilé**

Zutaten:
- Zapfen in unterschiedlicher Größe (die Menge ist abhängig davon wie groß euer Mobilé werden soll)
- zwei Stöcke - entweder vom Baum (Obstbaum oder Weider) oder aus dem Baumarkt
- Kordel oder Wolle
- Mehl
- Haferflocken
- Honig
- 1 Ei

- und noch andere Leckereien die ihr verfüttern wollt (Erdnüsse, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mandeln und Quark, Trockenobst usw. (Nüsse und Kerne gehackt).

Anleitung:

1. Ihr manscht das Mehl, die Haferflocken, etwas Honig und das Ei zusammen, bis das eine zähe Masse wird - das ist der Grundteig.
2. Jetzt formt ihr aus dem Teig so viele Bällchen wie ihr Zapfen habt - großer Zapfen großes Bällchen usw.
3. Jetzt nehmt ihr alle Zutaten die ihr noch reintun wollt und knetet jeweils eine Zutat in ein Bällchen ein.
4. Jetzt nehmt ihr einen Zapfen und ein Bällchen und matscht den Teig in den Zapfen rein, also so richtig in die Zwischenräume und drum herum.
5. Wenn ihr das mit allen Zapfen gemacht habt, legt ihr sie auf ein Blech und schiebt das ganz bei ca. 150 °C ca. 1 - 1/2 Std. in den Ofen (Umluft) - bis das schön getrocknet und braun ist.

In der Zwischenzeit könnt ihr die beiden Stöcke in Form eines Kreuzes mit der Kordel aneinander binden und daran so viele Fäden oder Kordeln knoten wie ihr Zapfen habt - natürlich schön verteilt und in unterschiedlicher Länge !

Jetzt braucht ihr nur noch die Zapfen an die Kordeln hängen und oben an dem Kreuz noch Kordeln zum aufhängen machen und das ganze in den Käfig hängen und fertig ist das Rattenmobilé....

Grad/Backzeit: Siehe Schritt 5.

Tipps:

Sonstiges: Ca. 12 Einzelteile.

Rezepte für Ratten

Passt aber bitte auf das eure Nasen nirgendwo runter fallen können wenn sie versuchen nach den höheren Zapfen zu angeln - und haltet einen Fotoapparat bereit, bei mir war die Show Zirkus reif.

Autor: Dragon
Gelöscht

ggf. Name: **Pfirsich/Joghurt Stangen**

Zutaten: 2 Pfirsiche
1 Joghurt (natur)
1 Ei
Mehl
Müsli oder Haferflocken
Körner, Kerne nach belieben
Kokosflocken
1 Löffel Honig

Anleitung: Pfirsiche zu Mus vermatschen (oder sehr klein schneiden) und alles zusammen in eine Schüssel kippen - gut durchkneten und "Würste" formen... durch jede Wurst an einem Ende einen Zahnstocher stecken und ab in den Ofen...

Grad/Backzeit: 150°C

Sonstiges: für ca. 12-13 Stangen

Autor: super_ratte
Gelöscht

ggf. Name: **Joghurtdrops**

Zutaten: Joghurt
ein Eiweiß
etwas Honig
evtl. Fruchtbrei zum variieren
etwas Mehl oder Stärke damit die Drops fester werden

Anleitung: Das Eiweiß steif schlagen, etwas Joghurt und Honig unterrühren, etwas Mehl oder Stärke dazu, damit es nicht zu flüssig wird, nun mit dem Spritzsack Drops aufs Backblech spritzen.

Grad/Backzeit: Bei niedriger Temperatur mehr trocknen als backen.

Autor: petra9468
Gelöscht

ggf. Name: **Ratten-Cracker**

Zutaten: 40g (2 EL) Rattenfutter
1 Ei
1 EL Mehl
1 EL geriebenen Käse
1 TL Honig
Oblaten

Anleitung: Das Mehl, mit dem Honig, dem Ei und dem Rattenfutter vermischen. Dann den Käse dazu geben. Je einen TL von dem Teig auf die Oblaten geben

Grad/Backzeit: ca. 40 Min. bei 180°C backen.

Autor: petra9468
Gelöscht

ggf. Name: **Früchtebrot**

Rezepte für Ratten

Zutaten: 50g Grießpulver
50g Mehl
1/4 mittelgroßer Apfel
1/2 kleine Karotte
1/2 kleine Banane
1/2 Tasse Wasser

Anleitung: Die Banane zerdrücken, die Karotte und den Apfel raspeln, mit Mehl und Grießpulver in eine Schüssel geben, das Wasser dazuschütten und alles zu einem Teig zusammenkneten. Anschließend 4 "Brötchen" daraus formen.

Grad/Backzeit: Im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad 5 - 10 min backen, wenden, dann nochmal 5 - 10 min backen

Tipps: Früchtebrot vor dem Verfüttern noch 4 - 5 Tage trocknen lassen.

Autor: petra9468
Gelöscht

ggf. Name: **Weihnachtskekse**

Zutaten: 1 kleiner Apfel
1 kleine Bananen
nach Belieben auch Karotten
etwas Semmelmehl und Gries
etwas Zimt

Anleitung: Apfel raspeln oder stifteln, Banane entweder zerdrücken. Dann alle anderen Zutaten dazu geben (das Wasser zuletzt nach Bedarf) Alles gut vermengen (oder mit den Händen kneten), dick ausrollen und Plätzchen in Weihnachtsformen ausstechen. Man kann die Plätzchen (oder auch Kugeln formen) dann mit einem Loch versehen und die Kekse mit einem Band in den Käfig hängen.

Grad/Backzeit: Bei 150 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen

Autor: phoebe-23
Gelöscht

ggf. Name: **Obst-Kräcker**

Zutaten: 2 Nektarinen (oder anderes, sehr reifes Obst)
1 Handvoll Früchtemüsli
Ein paar Nüsse
Mehl
Honig
Schaschlikspieße

Anleitung: Obst fein pürieren
Müsli, Nüsse, Honig (bis es schön klebt) zufügen
Mehl begeben, bis ein zäher Teig entsteht
Die ganze Pampe auf die Schaschlikspieße verteilen (Wurstartig)

Grad/Backzeit: Bei ca. 120 Grad im Ofen trocknen, bis es hart ist.

Autor: phoebe-23
Gelöscht

ggf. Name: **Gemüsekekse**

Zutaten: Paprika
Gurke
Möhre
Toastbrot
Oblaten (oder Muffin-Papierförmchen)

Anleitung: Paprika, gurke, Möhre schnippeln und fein pürieren

Rezepte für Ratten

Toastbrot in kleine Stücke reißen und untermischen
Den ganzen Matsch auf die Oblaten (oder in die Förmchen) geben

Grad/Backzeit: Und bei ca. 120 Grad im Ofen trocknen.

Autor: illestina
ggf. Name: **Möhrenkekse/Apfel-Kokoskekse**

Zutaten: 2-3 mittelgroße Möhren
1 Ei
Haferflocken
Rosinen
Gehackte Nüsse

Apfel-Kokoskekse
1-2 Äpfel fein gerieben
1 Ei
Kokosflocken
Etwas Honig

Anleitung: Möhren waschen, putzen und dann reiben, mit den restlichen Zutaten mischen und im Ofen bei x Grad, 10 Minuten backen. Einen weiteren Tag auf Zeitungspapier trocknen lassen.

Vorgehen bei den Apfel-Kokoskekse wie bei den Möhrenkekse

Autor: Smeria
ggf. Name: **Birnen / Apfel - Honigkekse**

Zutaten: 1 Birne oder Apfel
1 Apfel
Mehl
Etwas Wasser

Anleitung: Die Birne und die Apfel schälen. Die Birne ganz klein raspeln, den Apfel nur zur Hälfte. Dann alles zu einen Teigv erarbeiten. Kleine Kekse formen und darauf ein kleines Stück vom restlichen Apfel legen. In Backofen für 45-50 Min. auf 225 °.

Autor: Mileyne
ggf. Name: **Rattige Kekse mit Erdnusscreme**

Zutaten: 2 Eier
körnermischung (soviel wie man will)
Erdnusscreme (2 EL)
Mehl (so viel, dass der Teig nicht mehr klebt)
Milch (5 EL)
Wasser (2 EL)
Honig (3 EL)
Rattenfutter

Anleitung: Zutaten vermischen und mundgerechte Kekse formen. Dann für 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad backen. 2 - 3 Tage trocknen lassen

Autor: Suleyca29
ggf. Name: **Knusper-Müsli-Bouletten**

Zutaten: Körnerfutter(was sonst von meinen verschmägt wird)
kleine Banane
Haferflocken
Kokosflocken(wenig)
kleiner Schluck Wasser

Anleitung: Das ganze habe ich mit einem Pürierstab gemixt, dass noch ein paar Körner ganz bleib, dann habe ich kleine Bällchen geformt und bei 150°C

Rezepte für Ratten

in den vorgeheizten Backofen geschoben. Nach einer halben Stunde roch es lecker und die Dinger sahen aus wie kleine Bouletten, schön gebräunt

Allerdings waren die Knusper-Müsli-Bouletten innen noch glitschig, deswegen habe ich sie über Nacht noch auf die Heizung gelegt, nächsten Morgen waren sie knochentrocken

Autor: Allister

ggf. Name: **Rattenbrot**

Zutaten: 400g Roggensauerteig (besteht zu gleichen Teilen aus Roggenvollkornmehl und Wasser)
200g Roggenvollkornmehl
200g Roggenschrot
200g 5-Korn-Schrot
100g Weizenvollkornmehl
400g Wasser

Anleitung:

ca 150g Körner (ich hatte Sonnenblumen, Leinsaat und Semsam sowie ein paar klein gekrümelte Walnüsse)

Etwa 2-3 Stunden vor dem Backen die Körner mit dem Wasser übergießen und quellen lassen. Dann die Körner samt Wasser mit dem Mehl und Schrot vermengen bis alles gleichmäßig verteilt ist. Aus dem entstandenen Teig 3 Würste formen, Durchmesser ca. 6cm, Länge wie ein normales Backblech breit ist.

Im gut vorgeheizten Backofen bei 220° C 20 Minuten backen.

Anschließend mehrere Stunden auskühlen lassen, in ca 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und 2 Tage trocknen lassen.

Ich habe dann mit dem Akkuschauber Löcher durchgebohrt um die Scheiben mit Draht ans Gitter hängen zu können.

Das Brot hält im Gefrierfach beinahe ewig. Es eignet sich sowohl als Leckerlie, das das normale Futter einmal ersetzen kann, oder als Langzeitration, falls Rattenbesitzer ein Wochenende weg ist zusätzlich zum normalen Futter.

Die meisten Leute werden vermutlich keinen Sauerteig zur Hand haben. Da das Brot nicht aufgehen soll, erfüllt er nur geschmackliche Funktion, kann also ebensogut durch 200g Mehl und ebensoviel Wasser ersetzt werden.

Autor: Smeria

ggf. Name: **Mais-Rollen**

Zutaten: - ein halber maiskolben
- Rosmarin
- Wasser
- Mehl

Anleitung:

Den Maiskolben kochen lassen in Wasser ohne Salz natürlich dann den Mais raus nehmen. Die Körner in eine Schüssel geben. Ganz wenig getrockneten Rosmarin dazu geben und dann Mehl und etwas Wasser. Wie viel Mehl hängt davon ab wie groß ihr die Rollen machen wollt und wieviel Wasser hängt davon ab wie viel Mehl ihr dazu getan habt.

Dann Rollen formen.

In Backofen auf 200 ° für 40-45 min..

Autor: Lea1996

ggf. Name: **Kräuter Pizza**

Zutaten: -Mehl
-Wasser
-Gehackte Kräuter
-Käse(nach geschmack muss aber nicht)

Rezepte für Ratten

So gehts:

-Mehl und wasser solange vermischen bis es einen schönen Teig gibt. So viel Wasser und Mehl mischen wie viel Teigmenge man haben möchte.

-Gehackte Kräuter untermischen

Anleitung:

Wie eine Pizza Formen und in Pizza Stückchen schneiden

-Je nach laune mit Käse bestreuen

-Auf 200°C unter und ober hieze ca. 10-25 Minuten backen bis der Käse verlaufen ist oder alles braun ist.

Bitte nur kalt servieren!

Autor:

onkelVoM

ggf. Name:

Kartoffel-Möhren-Cannelloni

Zutaten:

-Kartoffel

-Karotten

- Cannelloni-Nudeln

Anleitung:

Man nehme Kartoffeln und Karotten und koche sie, bis sie möglichst matschig sind. Dann schneidet man die Möhren in kleine Stückchen und macht aus den Kartoffeln Brei (also zerstampft sie) und mischt beides.

Dann lässt man sie ein bisschen abkühlen (kann lauwarm bleiben) und füllt die Pampe in eine trockene Cannelloni Nudel (bzw. in mehrere, für nur eine müsste man ja sehr wenig Pampe haben). Ich halte den Ratten das immer nur hin, ohne es ihnen zu geben. Anfangs holen sie sich nur die Füllung aus der Nudel und wenn die Nudel durch die Wärme etwas weich und brüchig wird, dann nehmen sie auch Nudelstücke mit

Rezepte für Ratten

2. Breie

Autor: AngelMulan

ggf. Name: **Obstbrei**

Zutaten: Apfel
Birne
Banane
Kiwi
Obstgläschen
Haferflocken

Anleitung: Apfel, schälen, entkernen und dann reiben, Birne, schälen, entkernen, in Würfel schneiden, Kiwi schälen und in Würfel schneiden, mit der Banane (selbstverständlich geschält) und dem Obstgläschen in eine Schüsselgeben und mit dem Stabmixer verquirlen bis es ein Brei wird.

Und danach kommen Haferflocken rein, aber bitte nicht zu viel und rühren so lange bis alles verteilt sind.

Autor: Renar

ggf. Name: **Bananen-Grießbrei**

Zutaten: Gries(pulver)
Wasser
Banane

Anleitung: Das Wasser zum kochen bringen und den Gries rührend dazu schütten (Menge muss man auf das Wasser abstimmen.) Achtung: Der Brei wird die nächsten paar Minuten noch dicker, also erst mal nicht zuviel Gries dazu schütten. Ist der Brei dick genug, kann man den Topf von der Herdplatte nehmen. Auskühlen lassen und inzwischen die Banane knetschen (habe für meine 3 Jungs ca. 1/3 von einer Banane). Brei und Bananenschleim verrühren.

Tipps: Evt. noch Apfelstücke, Nüsse,... dazu rühren.

Autor: Sarah Scott

ggf. Name: **Bananen-Apfel-Grießbrei**

Zutaten: -1/2 Banane
-50g Grießpulver
-250ml Wasser
-25gGemahlene Haselnüsse
-1/2 Glas Babybrei (Apfel-Banane)

Anleitung: Das Wasser kochen und Grießpulver hinzufügen. Alles abkühlen lassen. Die Banane zerkleinern mit der Gabel zerdrücken. Und dann alle Zutaten miteinander verrühren.

Autor: Blacksun

ggf. Name: **Rattenbrei**

Zutaten: Kartoffeln
Karotten
Apfel
Hähnchen
Haferflocken

Anleitung: Kartoffeln, Karotten, Äpfel klein schneiden und kochen bis sie weich sind. Äpfel erst etwas später zugeben. Haferflocken in heißem Wasser aufweichen lassen. Hähnchen auch kochen und zerkleinern (alternativ gibt es von Hipp

Rezepte für Ratten

Babybrei Gläschen mit nur Huhnpüree).

Alles in ein Gefäß und mit dem Küchenstab zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vorsicht: nicht zu viele Kartoffeln verwenden, die können beim pürieren sehr schleimig werden.

Tipps: Man kann dann immer kleine Portionen einfrieren und bei Bedarf auftauen.

Autor: Nyctea

ggf. Name: Griesbrei

Zutaten: Hartweizengrieß

Wasser

1-2 Eier

Apfelmus

Anleitung: Je nach gewünschter Menge:

Hartweizengrieß mit Wasser aufkochen und einen Moment breiig quellen lassen.

1- 2 Eier reinschlagen, nochmal aufkochen lassen

je nach Lust mit Wasser verdünnen (v.a. bei Ratten, die kaum noch trinken)

zuletzt mit ordentlich Apfelmus verrühren.

Dann in ein Einmachglas füllen.

Tipps: Vor dem Servieren eventuell noch einmal mit Wasser verdünnen und in der Mikrowelle kurz erwärmen.

Sonstiges: Hält sich erstaunlich lange im Kühlschrank.

Im Gegensatz zu vielen Babygläschen bekommen Ratten (meine zumindest) hiervon keinen Durchfall.

Schmeckt übrigens auch, wenn Ratte nicht krank ist ^^

Autor: Rabymausy

ggf. Name: Karottenbrei

Zutaten: 1 Banane

4 EL Rattenfutter

3 EL Karottensaft

Anleitung: 1 Banane --> mit einer Gabel zerdrücken

4 EL Rattenfutter --> in den Brei der Banane geben

3 EL Karottensaft -->> ebenfalls hinzugeben

Tipps: ein paar Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln dazu geben (ohne schale)

Autor: angelbluenight

Gelöscht

ggf. Name: Bananen-Orangen-Brei

Zutaten: 1 kleine Banane

Saft einer Halben Orange

4-5 Teelöffel Haferflocken

1 Teelöffel Honig

Anleitung: Alles schön zerdrücken.

Rezepte für Ratten

Autor: angelbluenight
Gelöscht

ggf. Name: **Pfirsich-Brei**

Zutaten: 1 Pfirsich
etwas Honig
einige Rosinen oder Backmandeln

Anleitung: Pfirsich entkernen und mit Pürierstab breiig stampfen (ruhig mit Schale). etwas Honig dazugeben. Dann mit Rosinen und/oder Mandeln bestreuen.

Autor: Echt

ggf. Name: **Professor Tibatongs innere Heizung**

Zutaten: 1 trüben Herbsttag
32 folglich von galoppierender Schnuffelitis bedrohte Ratten
1 Tasse Erkältungstee (z.B. Schnupfnasentee von Sonnentor oder Yogi-/ayurvedischen Tee)
6 cm Gimpet-Paste
Optional: 1 Messerspitze Ingwerpulver oder 1 Bröckchen Ingwer
Kartoffelpüreepulver

Anleitung: Man verrühre den heißen Tee, die Paste und ggf. den Ingwer. Die Paste löst sich nicht richtig auf, sondern wird nur bröckelig, das macht aber nichts. Dann streue man unter ständigem Rühren so viel Kartoffelbreipulver hinein, dass, naja so 'ne Art Kartoffelbrei daraus wird. Das Ergebnis verteile man an die Ratten.

Rezepte für Ratten

3. Salate

Autor: AngelMulan
ggf. Name: **Ratnudelsalat**
Zutaten:

Spiralnudeln
Rote Paprika
Dose Mais
Cocktailtomate
Gurke

Anleitung: Spiralnudeln - kochen bis weich wird, aber nicht zu weich und ohne Salz
Rote Paprika -waschen und Würfel schneiden
Dose Mais - Brühe abschütten dann ins Salat rein
Cocktailtomate - waschen, dann hälfte schneiden oder Viertel egal
Gurke - schälen und dann Hälfte durchschneiden, dann Scheiben schneiden
Menge ist egal, es kommt drauf an wie viel eure Ratten haben. Die ganze Salat wird alles gut durch vermischt und dann so ca. Halbe Stunde ziehen lassen und dann wieder durch vermischt. Fertig

Autor: AngelMulan
ggf. Name: **Obstsalat**
Zutaten:

Apfel
Birne
Banane
Melone
Weintrauben
Mango oder Pfirsich
Kiwi

Anleitung: Apfel, schälen, entkernen und in Würfel schneiden
Birne, schälen, entkernen und in Würfel schneiden
Banane, schälen, klein schneiden
Melone (egal welche), in Würfel schneiden
Weintrauben
Mango oder Pfirsich (es kommt Jahreszeiten drauf an), schälen und in Würfeln schneiden
Kiwi schälen und in Würfel schneiden

Alles in eine Schüssel geben und gut vermischen, am besten eine Topperschüssel mit Deckel, Deckel drauf und zu (damit die Banane nicht braun wird), dann so ca. eine Stunden ziehen lassen.

Autor: Radde
ggf. Name: **Obst-/Gemüsesalat**
Zutaten:

1/4 Gurke
1/4 Apfel
2 Karotten
5 Rosinen
Etwas Naturjoghurt

Anleitung: 1/4 Gurke (schneiden)
1/4 Apfel (auch schneiden)
2 Karotten (klein raspeln)
5 Rosinen
Etwas Naturjoghurt

Rezepte für Ratten

Alles vermengen – fertig!

Autor: sers
Gelöscht

ggf. Name: **Frischer Fruchtsalat**

Zutaten: Wassermelone
Honigmelone
Äpfel
Trauben
Bananen
Mango
Papaya
Eben alle Früchte (**aber auf den Säuregehalt achten!**)

Anleitung: Alles klein schneiden und vermengen!

Grad/Backzeit:

Tipps: Etwas Honig

Sonstiges: Schmeckt auch Menschen.

Autor: xgirlindahausx
Gelöscht

ggf. Name: **Gefüllte Salattaschen**

Zutaten: 1 unversehrtes Salatblatt
Obst/Gemüse nach Wunsch
Haferflocken
Natur Joghurt oder Honig
Zahnstocher

Anleitung: Salatblatt abwachen und vorsichtig trocknen. Dann das gewählte Obst/Gemüse in kleine stücke schneiden, und in das Salatblatt packen. Dann wenn man will noch Haferflocken, oder Leckerlies in das Salatblatt packen. Am ende vielleicht noch die Innenseite des Salatblattes mit Naturjoghurt oder Honig beschmieren. Wenn das Salatblatt fertig befüllt worden ist, das Salatblatt vorsichtig zusammen rollen, und mit Zahnstochern fest stecken. Am Ende in den Käfig packen und die Zahnstocher vorsichtig rausziehen.

Sonstiges: Achtung: viel Salat! Nur ein kleines Blatt nehmen!

Autor: Echt

ggf. Name: **Ratatouille fraîche**

Zutaten: 800 g Pizzatomen aus der Dose (Zutaten: Tomaten gewürfelt, Tomatensaft)
2 große Chicorée, in Halbscheiben geschnitten
1/4 Gurke, geschält (da nicht Bio) und gewürfelt
250 g laktosefreien Joghurt

Anleitung: Zutaten gut durchrühren und auf Näpfe verteilen.

Sonstiges: Rezept reicht großzügig für 31 Personen, ähm Ratten.

Rezepte für Ratten

4. Sonstiges

Autor: Kukuck
ggf. Name: **Apfel-Sesam Plätzchen mit Mandelsplittern**
Zutaten: Apfel
etwas Honig
Sesam oder ähnliches
ein paar Mandeln oder/und ein paar getrocknete Bananen Stückchen
Oblaten

Anleitung: Plätzchen formen
Den Apfel in Scheiben schneiden und dann mit Förmchen Plätzchen ausstechen (Kerne entfernen) 2-3 Mandeln klein machen und in die Apfel-Plätzchen stecken dann etwas Honig auf eine kleine Oblate in die Mitte geben das Apfelplätzchen "draufkleben" etwas Sesam oder ähnliches über die Apfelplätzchen streuen.

Tipps: Man kann auch getrocknete Bananenstückchen verwenden.

Autor: pepe
ggf. Name: **Gefüllte Nudeln**
Zutaten: Tortiglioni oder Penne Rigate
Paste

Anleitung: Tortiglioni oder Penne Rigate - diese kochen, noch etwas bissfest. Anschliessend Nudel mit Paste füllen.
Geht ganz einfach, Tube an einem Ende ansetzen und die Paste in die Nudel drücken.

Tipps: Kann man auch gut Medikamente drin verstecken

Autor: Fuchsfell
ggf. Name: **Rattenenchiladas**
Zutaten: 1-2 Pitafladen oder Pfannkuchen ohne Zucker gebacken,
Gurke
Tomate
Paprika
Dosenmais
Joghurt oder Quark
Petersilie oder ähnliches

Anleitung: Gemüse zerkleinern, bestreiche den Pitafladen mit Joghurt, verteilt das Gemüse darauf und rollt das ganze zusammen zu einer Rolle.
Auf einen Teller damit, noch mal dünn mit Joghurt bestreichen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps: Gemüse gegen Obst austauschen.

Autor: Echt
ggf. Name: **Auflauf "Ratto"**
Zutaten: 1/4 Apfel
1/2 Möhre
Zucchini
Banane
1 rohes Eigelb
1 EL gehackter Petersilie
1 EL Sesamsamen

Rezepte für Ratten

Anleitung: 1/4 Apfel, 1/2 Möhre und 2 cm Zucchini reiben und mit 3 cm Banane, 1 rohem Eigelb, 1 EL gehackter Petersilie (evtl. fertig gefroren aus dem Supermarkt) sowie 1 EL Sesamsamen vermatschen.

Abkühlen lassen und servieren.

Grad/Backzeit: Bei mittlerer Hitze ungefähr 2 Minuten in der Mikrowelle stocken lassen (man sieht, wenn der Eigelbanteil heller wird; Ei stockt schon ab 40 Grad).

Tipps:

Sonstiges: Der italienische Name, weil Zucchini, Möhre und ein heller Apfel grün/weiß/rote Spuren auf der Reibe hinterlassen.

Autor: Echt

ggf. Name: **Nachtisch "Judas"**

Zutaten: Futterreste

Banane

Honig

Anleitung: Man nehme den Rattennapf, nachdem sich die Raubtiere alles Leckere rausgesucht haben und alles andere stur ignorieren, vermische den Inhalt mit einer geeigneten Menge Banane und ein paar Tropfen Honig, und übereigne das Ergebnis erneut den kleinen Gourmets.

Tipps:

Sonstiges:

Autor: Echt

ggf. Name: **Cocktail "Echt ordentlich"**

Zutaten: Reste/ Obst und Gemüse

Honig

Sojamilch

Anleitung: Man nehme alle Obst- und Gemüsereste, die im Kühlschrank rumliegen und/oder die die Rattis sonst verschmähen, tue genug Banane und/oder Honig und/oder Kokosmilch (vorsicht sehr fett) dabei, damit sie es auch mögen, und verarbeite das Zeug mit dem Zauberstab zu Matschepampe. Dann nehme man aus der Haushaltswarenabteilung diese unterteilten Gefriertüten zum Eiswürfel-Machen. Man mache die Matsche mit Sojamilch oder Wasser so flüssig, dass man sie mittels eines Trichters in die Tüten reinkriegt (Tüte dabei von oben nach unten leicht kneten). Das Ergebnis friere man ein und hat immer ein fruchtiges Leckerchen da, das auch schnell auftaut, weil die Würfelchen ziemlich klein sind.

In meinem Fall war das:

2 Möhren

1 Apfel

1,5 Birnen

3 x irgendwas Rundes, was die Nachbarin mir dagelassen hat, als sie in Urlaub gefahren ist (eine Nektarine und zwei große Pflaumen?)

1 Rest Honigmelone

1 Banane

1 EL Kokosflocken

1 EL Sesamsamen

1 TL Honig

1/2 Päckchen gehackte gefrorene Petersilie

und ein Schuss Sojamilch nach Gefühl.

Autor: Chaneira

Rezepte für Ratten

Gelöscht
ggf. Name: **Reis-Honig-Früchte**
Zutaten: Reis
frische Früchte
Honig
Kamillentee
Anleitung: Einige Früchte im heißen, milden Tee auslaugen lassen. Den Rest der Früchte in kleine Würfel schneiden und in Honig legen. 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Gekochten Reis mit den Honigfrüchten vermischen (Früchte vorher aus dem Honig nehmen). Die Früchte aus dem Tee wegwerfen. Tee und Reis abgekühlt servieren.

Autor: dat Fee
Gelöscht
ggf. Name: **Gurkensuppe**
Zutaten: Kartoffel
Gurke
Kräuter
Anleitung: Kartoffel schälen und ohne Salz kochen.
Gurke ebenfalls schälen und nach 5 Minuten Kartoffelkochzeit dazugeben.
Wenn Kartoffel gar, beides aus dem Wasser nehmen und zusammenmanschen. Solange, bis es eine suppenähnliche Konsistenz hat. Wenn es zu fest ist, etwas von dem Kochwasser dazugeben.
Dann noch ein paar Kräuter drüber und etwas abkühlen lassen.
Tipps: Dill

Autor: whisky
Gelöscht
ggf. Name: **Kartoffel-Dill-Suppe**
Zutaten: Kartoffeln
Gurke
Banane
Dill
evtl. Wasser (falls zu dick)
Anleitung: Kartoffeln kochen; Gurke raspeln und Saft ausdrücken - etwa die Hälfte von der Gurke mit den Kartoffeln kochen; 1/2 Banane klein schneiden und die restliche Banane mit Gurke und Kartoffeln kochen. Wenn die Kartoffeln fertig sind Wasser abgießen und alles mit dem Gurkensaft pürieren. Kalt werden lassen und die Gurkenraspel und Banane in die Suppe etwas Dill reingeschnibbelt und der Spaß kann beginnen.

Autor: Dragon
Gelöscht
ggf. Name: **Grießknödel mit Kokos**
Zutaten: Weißengrieß
Milch (ca. 100 ml – Besser Sojamilch!)
Quark (ca. 1 EL.)
ein Eigelb
etwas Honig
Kokosflocken
Anleitung: Milch aufkochen und dann den Grieß rein streuen und kräftig rühren solange bis es eine zähe Masse entsteht.
Dann den Quark und die restlichen Zutaten rein - gut rühren.

Rezepte für Ratten

- Tipps:** Etwas stehen lassen und dann kleine Kügelchen formen.
- Sonstiges:** Achtung: Große Menge! Ggf. weniger nehmen!
-
- Autor:** TerrorWeib
ggf. Name: **Schlemmer-Suppe**
Zutaten: Frische Möhrchen
fein gehackte Petersilie
Haferflocken
Wasser
und, falls ihr wollt, noch alles an Gemüse, was euch so gefällt
- Anleitung:** Möhrchen leicht weich kochen und klein schnippeln. Haferflocken mit heißem Wasser zu schleimiger Suppe rühren und Möhrchen und Petersilie dazu mischen. Abkühlen lassen vorm servieren!!
-
- Autor:** Piecemaus
ggf. Name: **Rattige Lasagne**
Zutaten: Gurke
Kleingebrochene Lasagneplatten
Babybrei
Creme fraiche
- Anleitung:** Gurken kleinschneiden und mit herzhaftem Babybrei vermengen. Zusammen mit den ungekochten Lasagneplatten in den Napf schichten. Mit einem Mini Klecks Creme fraiche dekorieren.
-
- Autor:** Hone
ggf. Name: **Melonenburger**
Zutaten: 1/8 Melone
1 EL Jogurt
Nüsse/Rosinen
- Anleitung:** Das Melonenfleisch wird von der Schale getrennt. Auf die Schale wird der Jogurt gestrichen. Auf den Jogurt kommen die Knabbersachen und obendrauf kommt wieder das Fruchtfleisch.
- Man sollte darauf achten, dass die Schale nicht gefressen wird. Sollte die Schale gefressen werden, dann sollte man diese Leckerei nicht mehr anbieten.
-
- Autor:** TerrorWeib
ggf. Name: **Schlemmersuppe**
Zutaten: 2-3 Teelöffel feine (blütenzarte) Haferflocken
3-4 Esslöffel heißes, kochendes Wasser
Gemüsebrühe (ohne Salz und Gewürze) nach Geschmack
Kleine Möhrchen
Evtl. Petersilie
- Anleitung:** Alles zusammen mischen, abkühlen lassen, damit die Süßen sich nicht verbrennen und.. servieren.

www.rattenforum.de