

## Hundekekse mit Rote Bete

FÜR CA. 20 STÜCK

100 g MERA myDog | 100 ml Blaubeer-Direktsaft | 100 ml Rote-Bete-Saft

1. Die Zutaten gründlich vermengen und aufquellen lassen.
2. Den Teig zwischen zwei Backpapierlagen ausrollen, oberes Papier entfernen und die Kekse ausstechen. Vorsichtig einzeln mit einem Teigschaber oder einer Teigkarte auf das Blech überführen und bei 200 Grad Umluft 20 Minuten lang backen.
3. Die Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.



„Eine schöne Farbe haben die Kekse schon einmal – nach dem Backen und Abkühlen kommt aber der ultimative Geschmacks-test“, so Dana (hier mit Dackeldame Banksy)



Her damit Hündin Gru scheint's zu schmecken



Die Unternehmerrin hat ein Herz für Hunde



DANA SCHWEIGER



# Backen für Bello

Plätzchen gehen immer - nicht nur zu Weihnachten und nicht nur für Menschen...

Sie steht nicht nur gern für ihre Familie und Freunde am Herd, sondern auch für ihre Vierbeiner! Denn Hund-Fan Dana Schweiger (54) weiß: Auch Tierliebe geht durch den

Magen! Deshalb hat die Amerikanerin kontinuierlich mit MERA fleißig Hundekekse gebacken. Dazu brachte sich die von Schauspielerei und



Til Schweiger (58) extra tierische Unterstützung mit. Sie wurde nämlich von den beiden Dackeln Banksy und Gru von Tochter Luna Schweiger (25) begleitet. „Sie sind meine schärfsten Kritiker, deshalb dürfen wir heute nichts falsch machen“, so Dana. „Aber ich denke, im Team schaffen wir das.“ Und

wiel! Denn das neueste Produkt des Tierfuttermittelherstellers lässt sich nicht nur im Napf mit Fleisch und Gemüse anrichten, sondern mit etwas Wasser angerührt auch zu einem prima Teig ausrollen, der die Basis für die Hundeplätzchen bildet. Banksy und Gru haben sich jedenfalls nicht beschwert –



im Gegenteil! Zu Hause dürfen sich dann auch noch die anderen Schweiger-Familienhunde Yoda und Mimi über die Leckereien freuen. Aber fehlt nicht der Hundebesitzer? „Meine Begeisterung ist noch in Malibu, aber ich bin bestimmt noch in den Gedanken“, verspricht Dana. JZ

„Hunde sind einfach a Girl's Best Friend“

Dana Schweiger