

INHALT

Vorwort	1
Grundlagen und wissenswertes	2
Gebackene Leckerchen	2
Gekochte oder frittierte Leckerchen.....	2
Von guten und schlechten Zutaten.....	3
Gute, bedenkenlos verwendbare Zutaten	3
Pflanzliche Produkte.....	4
Tierische Produkte	4
Mehle/Trockenprodukte.....	5
Sonstiges.....	5
Zutaten die in Maßen verwendet werden können.....	6
Zutaten, die absolut tabu sein sollten.....	6
Backtechniken und Handling-Tipps.....	7
Getreidefreie Rezepte und ihre Besonderheiten.....	7
Verarbeitungsmöglichkeiten für den Teig.....	8
Die Haltbarkeitsdauer erhöhen.....	13
Rezepte und Backanleitungen.....	14
Apfel-Kräuter-Leckerlis.....	14
Möhren-Magi-Sellerie-Bröckchen	15
Pizza-Bröckchen bzw. Pizza-Kekse	16
Harte Hundekekse	17
Apfel-Kräuter Snacks mit Käse	18
Gekochtes Fleisch.....	19
Apfel-Bananen-Bröckchen	20
Frittiertes Hackfleisch mit Schafskäse.....	21
Leberbrotwürfel	22
Ei-Käse-Würfel.....	23
Glossar	24
Bezugsquellen	26