



Unsere Lieblingsrezepte für die Ferien

REZEPTBUCH DER

6b

Kochen
verbindet!



Unsere Lieblingsrezepte.
Für euch.
Für die Ferien.



Pizza vom Blech (Tomaten Käse Pizza)

Um eine leckere
Tomaten Käse Pizza
zu zubereiten benötigt
für die Tomatensauce:
vier Esslöffel Öl,
360 Gramm Pizzatomen
abgetropft (Dose),



zwei Knoblauchzehen (durchgepresst), Salz, Pfeffer, einen Teelöffel
Zucker und Oregano getrocknet. Für den Hefeteig wird benötigt:
250 Gramm Mehl, ein halben Teelöffel Salz, einen halben Würfel
frische Hefe, zwei bis drei Esslöffel Öl, 150-200 Milliliter lauwarmes
Wasser. Um den Hefeteig zu machen wird das Mehl und das
Salz in eine Rührschüssel gegeben. Zunächst wird die Hefe
darüber verteilt und vorsichtig untergehoben. Danach muss das
Öl und das lauwarme Wasser hinzugefügt werden und mit
einem Handrührgerät wird der Teig kurz auf niedriger und dann
etwas später auf höchster Stufe zu einem glatten Teig gerührt.
Anschließend muss der Teig mit einem Tuch bedeckt werden.

Nun wird für die Tomatensauce das Öl erhitzt und die
Tomaten werden mit Knoblauch darin angedünstet. Dann werden
die Tomaten im offenen Topf kurz eingekocht. Für den Geschmack
wird mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano gewürzt. Im nächsten
Schritt wird der Teig zusammengedrückt und kräftig durchgeknetet.

Nachdem muss der Teig auf einem Backblech ausgerollt werden und mit bemehlten Händen freiformen mit einem kleinen Rand rundherum. Die abgekühlte Tomatensauce wird auf dem Teig gestrichen und mit Mozzarella belegt. Salz und Pfeffer wird für den geschmack hinzugegeben. Danach kurz gehen lassen.

Zum Schluss den Ofen auf 200°C auf einem Backblech gefettet vorheizen. Dann bei unterer Schiene 20 min hellbraun backen lassen.

So macht man rotes Hachisotto

Um rotes Hachisotto zu kochen, werden verschiedene Zutaten benötigt. Eine große rote Paprika, eine Zwiebel, 250 Gramm Risottoreis, 400 Gramm Kinderhachfleisch, einen Liter Kinderbrühe, einen Liter Tomatensaft mit Meersalz, circa 100 Gramm geriebenen Parmesan, eine große Bratpfanne, ein großer Topf, ein Messer und ein Schneidebrett werden benötigt.

Zuerst wird das Hachfleisch in warmes Wasser gelegt, damit es auftaut. Daraufhin wird die Zwiebel kleingeschnitten und die Paprika wird in kleine Keilche gechnitten. Danach wird die Pfanne mit etwas Öl auf dem Herd erhitzt, nach diesem Vorgang wird das aufgetaute Hachfleisch und der Reis in die Pfanne gegeben und angebraten. Kurz darauf wird die Paprika noch dazugegeben. Nach diesen Schritten wird das Hachfleisch, der Reis und die Paprika in den Topf gegeben. Dann wird alles mit Kinderbrühe aufgefüllt, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Etwas später wird dann der Tomatensaft hinzugegeben und man lässt das Risotto wieder köcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mein Tipp ist, dass man das Hachisotto noch etwas mit Salz und Pfeffer würzt. Zum Servieren kann man noch etwas Parmesan hinzugeben.

Als Zutaten werden 250
Gramm Couscous, 250
Milliliter Gemüsebrühe, einen
Esslöffel Tomatenmark,
eine rote Paprikaschote,
eine gelbe Paprikaschote, eine
Dose Mais, vier Lauchzwiebeln,
zwei Esslöffel Reissessig, drei
Esslöffel Olivenöl, ein Esslöffel Currypaste, ein
Esslöffel Sojasauce, etwas Salz und Pfeffer,
Chillipulver, Kreuzkümmel und Zucker. Ein
Esslöffel, ein Teelöffel, eine Salatschüssel, eine
Waage, Salatbesteck und eine Schüssel.

Couscous- Salat

Der Couscous und die 250 Milliliter Gemüsebrühe werden in die Schüssel gegeben und müssen zehn Minuten ziehen. Das Tomatenmark, der Reissessig, das Olivenöl, die Currypaste, die Sojasauce, etwas Chillypulver, Kreuzkümmel und Zucker werden in der Salatschüssel miteinander mit dem Esslöffel verrührt. Man werden die beiden Paprikaschoten wie die Lauchzwiebel in kleine Stücke geschnitten und mit in die Salatschüssel gegeben. Aus der Dose Mais wird das Wasser ausgeschüttet und der Inhalt zu den Paprikaschoten gegeben. Zuletzt wird der Couscous mit zu den anderen Zutaten

in der Salatschüssel gegeben. Alles wird mit dem Esslöffel gut verrührt und nach Belieben wird noch Salz und Pfeffer hinzugegeben.

Der Salat passt gut zu Gegrilltem oder zu einem Buffet. Guten Appetit.



Rezept für Kartoffeldips im Airyer

Um Kartoffeldips im Airfryer zu machen, werden 200 Gramm Kartoffeln, zwei Esslöffel Öl und Circa. eine Prise Salz benötigt. Außerdem werden auch ein Airfryer, ein Esslöffel, eine Schüssel und ein Messer gebraucht.

Als erstes werden die 200 Gramm Kartoffeln mit dem Messer geschält.

Zunächst werden die Kartoffeln ungefähr drei Millimeter dick geschnitten.

Nun werden die zugeschnittenen 200 Gramm Kartoffeln in eine Schüssel gelegt. Setzt werden die Kartoffeln mit zwei Esslöffel Öl begossen, sodass das Öl gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilt ist. Im nächsten Schritt werden die Kartoffeln in den Airfryer gegeben. Nun wird der Airfryer auf 180 Grad gestellt. Nach ca. 30 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Zum Schluss werden die Kartoffeln noch mit einer Prise Salz bestreut. (Sie können auch mehr Salz verwenden)

Tipp: Sie können es als Snack oder als Vorspeise essen.

Anna

Leckerer Pizzabrot ☺

Für den hervorragenden Genuss müssen zuvor folgende Zutaten besorgt werden: vier Esslöffel Öl, 360 Gramm Pizzatomen (abgetropft, in der Dose), zwei Knoblauchzehen (durchgepresst), Salz, Pfeffer, ein Teelöffel Zucker, Oregano (getrocknet) und ein Stück Laib-Brot, nach Wahl.

Für die Tomatensauce wird zuerst ein Esslöffel Öl in einem Topf erhitzt. Dann die Tomaten mit dem Knoblauch darin andünsten und im offenen Topf kurz einkochen. Nun wird mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano gewürzt. Das Laib-Brot wird in Scheiben geschnitten.

Nun wird das Laib-Brot (nach Wahl) auf einen Teller gelegt. Im nächsten Schritt wird die abgekühlte Tomatensauce auf das Brot gestrichen. Danach werden klein geschnittene Tomatenstücke auf das Brot gelegt.

Zum Schluss wird etwas Oregano drauf gestreut.

Tipp: Pizzabrot schmeckt ausgezeichnet als Happen vor dem Essen. ☺

Guten

Appetit!

Tagliatelle mit Lachs (Pasta al Salmone)

Für die Zubereitung der Tagliatelle mit Lachs für zwei Portionen werden folgende Zutaten benötigt: 300 Gramm Lachsfilet, 300 Gramm Tagliatelle (ungekocht), 250 Milliliter Sahne, 200 Gramm Kirschtomaten, der Saft einer Limette, ein bis zwei Esslöffel Weißwein, ein Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer, eine Prise Muskat, zwei Esslöffel Olivenöl, zwei Knoblauchzehen, ein bis zwei Kellen Pastawasser sowie ein bis zwei Esslöffel frischer oder tiefgekühlter Dill. Außerdem werden folgende Materialien benötigt: eine Pfanne, ein Topf, ein Messer, ein Schneidebrett, ein Kochlöffel sowie ein Sieb.



Zuerst wird ein Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzt. Gleichzeitig wird in einem Topf Wasser zum Kochen gebracht.

Anschließend wird das Lachsfilet in mundgerechte Stücke geschnitten. Danach werden die Knoblauchzehen fein gehackt und die Kirschtomaten halbiert.

Nun werden die Lachsstücke in der heißen Pfanne kurz scharf angebraten. Anschließend werden sie mit Weißwein und Limettensaft abgelöscht. Nach etwa einer Minute wird der Lachs aus der Pfanne genommen und beiseitegestellt.

Danach wird der zweite Esslöffel Olivenöl in die Pfanne gegeben. Der gehackte Knoblauch und die halbierten Kirschtomaten werden darin angebraten. Sobald der Knoblauch leicht gebräunt ist, werden die Tomaten etwas zerdrückt und mit der Sahne aufgegossen.

Währenddessen werden die Tagliatelle in das kochende Wasser gegeben und bissfest gekocht. Etwa zwei bis drei Minuten vor Ende der Kochzeit werden ein bis zwei Kellen Pastawasser zur Soße gegeben.

Anschließend werden Salz, Pfeffer, Muskat und der Dill in die Soße eingerührt. Zum Schluss werden die abgegossenen Tagliatelle sowie die Lachsstücke zur Soße gegeben und alles vorsichtig miteinander vermischt.

Die Tagliatelle mit Lachs können auf vorgewärmten Tellern angerichtet werden. Zur Dekoration eignen sich etwas frischer Dill, einige halbierte Kirschtomaten oder eine Limettenscheibe. Wer möchte, kann das Gericht zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Frau Fritsche

Rezept für ein Karottenbrot

Für ein Karottenbrot werden folgende Zutaten benötigt:
500 Gramm Dinkelmehl, zwei Teelöffel Salz, ein Päckchen Trockenhefe, 130 Gramm Kürbiskerne, zwei geraspelte mittelgroßen Karotten, eineinhalb Teelöffel Honig, ein Esslöffel Apfelessig oder Zitronensaft und 500 Milliliter Wasser. Außerdem braucht man eine Schüssel, ein Rührgerät, eine Brotbackform, ein Backpapier, einen Esslöffel, einen Teelöffel, eine Raspel, einen Messbecher und eine Waage.

Als erstes wird das Mehl mit der Trockenhefe in die Schüssel gegeben. Danach werden die Karotten in den Teig geraspelt. Im nächsten Schritt werden die Teelöffel Salz in den Teig gegeben. Jetzt wird mit dem Messbecher 500 ~~ml~~ Milliliter Wasser gemessen und hinzugegeben. Nun werden 130 Gramm Kürbiskerne hinzugefügt. Als letztes werden noch eineinhalb Teelöffel Honig und ein Esslöffel Apfelessig/Zitronensaft hinzugegeben. Jetzt wird der Teig solange verrührt bis alles gut vermischt ist. Bevor der Teig in die Form hineingegeben wird, wird diese mit Backpapier ausgelegt. Nun wird der Teig bei 220°C Ober/unter-Hitze für zehn Minuten im Ofen gebacken und wird nach dieser Zeit oben fingeritzt. Anschließend kommt der Teig für weitere 50-60 Minuten bei nur 200°C in den Ofen, bis das Brot schon knasprig ist.

Paprika - Sahne - Hähnchen

Für ein Paprika - Sahne - Hähnchen werden benötigt: vier Hähnchenbrustfilets, zwei rote Paprikaschoten, eine grüne Paprikaschote, eine Zwiebel, zwei Zehen Knoblauch, eine getrocknete Chilischote, ein Becher Sahne, ein Becher



Schmand, ein Teelöffel Tomatenmark, 125 Milliliter Gemüsebrühe, ein Esslöffel Paprikapulver edelsüß, ein Teelöffel Paprikapulver rosenscharf, 100 Gramm Käse gerieben, Öl.

Die benötigten Materialien dafür sind: eine Auflaufform, ein Messer, eine Pfanne, eine Knoblauchpresse, ein Löffel.

Als Erstes werden die Hähnchenfilets gewaschen und mit einem Küchentuch trocken getupft. Zunächst werden sie mit Salz und Paprikapulver gewürzt und dicht aneinander in eine Auflaufform gelegt. Die Paprikaschoten waschen, entkernen, in schmale und gleichgroße Streifen schneiden und auf den Hähnchenfilets in der Auflaufform verteilen. Nun wird Öl in einer Pfanne angezündet, die Zwiebel in halbe Ringe geschnitten und in die Pfanne gelegt. Die Chilischoten werden hineingezupft und der Knoblauch gepresst und hinzugegeben. Jetzt werden Paprikapulver und Tomatenmark hinzugefügt, mit der Brühe abgelöscht und kurz aufkochen gelassen. Anschließend wird die Sahne und der Schmand

unter die Soße gerührt und mit Salz abgeschmeckt.
Die Soße wird nun in die Auflaufform gegossen,
bis das Fleisch und die Paprikastreifen ganz
bedeckt sind. Zuletzt wird der Käse gleichmäßig
darauf verteilt.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unter-
hitze ca. eine halbe Stunde garen.

Als Beilagen können Sie Bandnudeln oder Reis
und Eisbergsalat mit Mandarinen und süß-saurer
Vinaigrette toppen.

Rezept für eine leckere Pizza

Die Zutaten sind 500 Gramm Pizzamehl, zehn Gramm Salz, drei Gramm Frischhefe, 35 Milliliter Olivenöl, 275 Milliliter kaltes Wasser und Mehl. Außerdem wird benötigt eine Schüssel, eine Waage, einen Messbecher, eine Rührmaschine, eine Frischhaltebox, einen Pinsel, ein Kuchelholz und ein Backblech.

Zuerst werden Mehl und Salz in eine große Schüssel gegeben und es wird Hefe dazu gekümmelt. Nun werden Wasser und Olivenöl hinzugegeben und mit einer Maschine 10 Minuten lang gut geknetet. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, wird diese zu einer großen Kugel geformt. Jetzt wird eine Frischhaltebox mit ein wenig Olivenöl eingepinselt und der Teig für 24 Stunden im Kühlschrank gehen gelassen. Zwei Stunden vor dem Belegen wird der Teig aus dem Kühlschrank geholt und bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen gelassen. Wenn Sie denken, der Teig ist groß genug, wird der Teig auf ein bisschen Mehl gelegt, dann bei 240 Grad Oberhitze/Unterhitze vorgeheizt und ausgerollt. Nun wird nach Ihrem Wunsch belegt. Als nächstes wird der belegte Teig auf ein Blech gegeben und wird für 8 Minuten auf der untersten Schiene gebacken.

Ein Tipp ist, die Pizza mit Basilikum zu bestreuen.

Schinkenmadeln //

Für leckere Schinkenmadeln werden 500 Gramm Madeln, 200 Gramm Rohschinken, 200 Milliliter Sahne

benötigt. Außerdem werden ein Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer zum Würzen verwendet. Als Material werden ein Topf, eine Pfanne, ein Schneidebrett, ein Messer und ein Sieb benötigt.

Als erstes wird ein Topf mit Wasser auf den Herd gestellt und etwas Salz hinzugegeben. Wenn das Wasser kochend geworden die Madeln hinzugegeben und gekocht. Währenddessen wird der Rohschinken in kleine Stücke geschnitten. Danach wird das Öl in einer Pfanne erhitzt. Nun werden die kleinen Schinkenwürfel durch das Öl kurz in der Pfanne gebraten. Wenn die Madeln durch sind, werden sie mit einem Sieb gestrichelt, sodass das Wasser abläuft. Als letztes werden die Madeln mit dem Schinken vermischt.

Fertig ist das Gericht

Guten Appetit!

Erdbeerschokolade



Für eine leckere Erdbeerschokolade wird Schokolade (nach Belieben) und getrocknete Erdbeeren benötigt. Als Material werden ein Topf, ein Schneidebrett, ein Messer und eine Form gebraucht. Als erstes wird die Schokolade auf dem Schneidebrett und dem Messer in kleine Stücke geschnitten. Nun wird der Topf mit Wasser befüllt und auf dem Herd auf höchster Stufe erhitzt. Dann wird der Schmelztopf auf den Topf gelegt. Danach wird die Schokolade in den Schmelztopf gegeben und wird darin geschmolzen. Nun wird die geschmolzene Schokolade, sowie die getrockneten Erdbeeren in die Form gegeben und wird für circa 5-6 Stunden in den Kühlschrank gegeben. Nun ist deine Erdbeerschokolade fertig.

Guten

Appetit!

Leckere Schokoladenmacarons.

Um leckere Schokoladenmacarons zu backen benötigt man: zwei Eiweiß, eine Prise Salz, 130 gram Puderzucker, 100-120 gram Mandelkerne (fein gemahlen) und Lebensmittelfarbe. Zudem wird für die Füllung 150 gram dunkle



Kuvertüre, 100 gram Sahne, zwei Esslöffel gesiebtes Kakaopulver, weiße Kuvertüre.

Als erstes wird das Eiweiß mit dem Salz und dem Puderzucker mit einem Handrührgerät oder einem Rührbesen schaumig geschlagen. Danach werden die 100-120 gram Mandelkerne untergezogen. Um bunte Macarons zu machen werden sie mit Lebensmittelfarbe nach Belieben gefärbt. Zunächst wird die leicht fließende Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochthülle gefüllt und in beliebiger Größe auf das Backpapier gespritzt. Anschließend werden die Macaronplätzchen im vorgeheizten Backofen auf Backpapier bei 160 Grad Celsius zwölf bis 14 Minuten gebacken. Zunächst werden die Macaronplätzchen mit dem Backpapier vom Blech gezogen und dann erkalten lassen. Zum Schluss werden für die Füllung zwei Esslöffel gesiebtes Kakaopulver unter die Eiweißmasse untergehoben und mit weißer Kuvertüre wird die Füllung gemacht.

Finnischer Ofen-Pfannkuchen

Man benötigt 500 Gramm Milch, drei Eier, eine Prise Salz, 300 Gramm Mehl, einen Teelöffel Backpulver und 25 Gramm Butter. Außerdem wird ein Backblech, ein Ofen, ein Handrührgerät, eine Küchenschüssel und ein Teigschaber gebraucht.

Zuerst wird das Backblech mit Butter eingefettet. Daraufhin werden Milch, Eier und Salz in die Küchenschüssel gegeben und mithilfe des Handrührgeräts miteinander verquirlt. Dann werden Mehl, Backpulver und Butter untergerührt. Nach diesem Schritt wird die Masse 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen gelassen. In der Zwischenzeit wird der Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Jetzt wird der Teig in das Backblech gegossen und gleichmäßig verteilt. Nach 25 bis 30 Minuten auf der untersten Schiene des Backofens der Pfannkuchen fertig. Vor dem Servieren müssen große Stücke geschnitten werden.

Mein Tipp ist, dass man den Pfannkuchen herzhaft oder mit
Mint, Zucker, Marmelade oder Apfelmus genossen wird.

Mohnkuchen

Für den Mürbeteig werden folgende Zutaten benötigt:

150 g Mehl, 75 g Butter, 70 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker,
ein TL Backpulver und ein Ei. Für die Streusel werden diese Zutaten
benötigt: 100 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Mehl und eine Prise

Zimmt. Und für die Füllung werden folgende Zutaten benötigt:

250 g Magerquark, 200 g Schmand, zwei Eier, zwei Pck. Vanillinzucker,
100 g Zucker, ein Pck. Vanillepuddingpulver und zwei Pck.
Backfertige Mohnfix (à 250 g).

Für den Mürbeteig werden alle Zutaten in einer Rührschüssel
gemischt und rasch zu einem glatten Teig verknetet. Dann 30 Minuten
kalt stellen. Danach den Backofen auf 180 Grad Ober/unterhitze

vorheizen. Nun eine runde Springform einfetten und mit
etwas Mehl bestäuben. Dann wird der Teig auf einer leicht
bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt und in die Springform gelegt.

Nun auf dem Springformboden festdrücken, dabei einen drei-
cm hohen Rand hochziehen. Danach für die Streusel alle Zutaten in
einer Rührschüssel mischen bis sich Streusel in der Schüssel
bilden. Die Streusel für zum weiteren Gebrauch kühl stellen.

Für die Mohnfüllung Quark, Schmand und die Eier mit dem Zucker
und Vanillinzucker gut verrühren. Danach das Puddingpulver

einrühren. Dann die Mohnmasse hinzufügen und alles miteinander
vermengen. Nun die Mohnmasse auf dem Mürbeteig verteilen
und glatt streichen.

Nun wird der Mohrkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min.
vorgebacken, bis sich auf der Oberfläche eine Haut gebildet
hat. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Streife aufbrechen.
Weitere 20 min backen. Nach dem auskühlen den Rand mit etwas
Puderzucker bestreuen und servieren.

Apfel-Zimt-Cupcakes

Für die Zubereitung der Apfel-Zimt-Cupcakes werden folgende Zutaten benötigt: 125 Gramm weiche Butter, 125 Gramm brauner Zucker, 125 Gramm Mehl, zwei Eier, ein Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz, 150 Gramm fein gewürfelte Äpfel, 200 Gramm Mascarpone, 200 Gramm Schlag-
sahne, 40 Gramm Puderzucker, zwei Teelöffel Zimt (nach Geschmack auch gerne mehr) und vier Teelöffel SanApart.

Außerdem werden folgende Materialien benötigt: eine Rührschüssel, ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine, ein Muffinblech mit zwölf Papierförmchen, ein Löffel oder Teigschaber, ein Gitter zum Auskühlen, ein Spritzbeutel mit Sterntülle sowie ein Backofen.



Zuerst wird der Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizt.

Anschließend werden die Butter, der braune Zucker, das Mehl, das Backpulver, das Salz und die Eier in eine Rührschüssel gegeben. Alle Zutaten werden etwa eine Minute lang zu einem glatten Teig verrührt. Danach werden die fein gewürfelten Äpfel unter den Teig gehoben.

Nun wird das Muffinblech mit den Papierförmchen ausgelegt. Anschließend werden die Förmchen zu etwa zwei Dritteln bis drei Vierteln mit dem Teig gefüllt.

Danach werden die Cupcakes für etwa 20 Minuten im Backofen gebacken. Nach dem Backen werden sie vollständig auf einem Gitter ausgekühlt.

Währenddessen wird die Creme hergestellt. Dafür werden die Schlagsahne, die Mascarpone, der Puderzucker, der Zimt und das SanApart in eine Rührschüssel gegeben und steif geschlagen. Anschließend wird die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle gefüllt und gleichmäßig auf die ausgekühlten Cupcakes aufgespritzt.

Zum Schluss können die Cupcakes mit frischen oder getrockneten Apfelscheiben sowie goldenen Zuckerstreuseln dekoriert werden. Bis zum Servieren sollten sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp: Wer seine Cupcakes besonders fruchtig mag, kann die Mitte der ausgekühlten Cupcakes vorsichtig aushöhlen und anschließend mit Apfelmus füllen, bevor die Creme aufgespritzt wird.

Frau Fritsche

Basic - Muffins mit Schokotropfen

Um Basic mit Schokotropfen zu machen werden 200 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, vier Eier, 50 Milliliter Milch, ein Päckchen Backpulver, ein Päckchen Vanillezucker, 150 Milliliter Öl und Schokotropfen benötigt. Außerdem werden ein Rührgerät und ein 14er - Muffinblech gebraucht.

Zuerst werden 200 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, 50 Milliliter Milch, ein Päckchen Backpulver, ein Päckchen Vanillezucker und 150 Milliliter Öl zu einem Teig zusammen gemischt. Als nächstes werden vier Eier hinzu gegeben. Circa drei Minuten verquirlen und langsam Schokotropfen reinmischen und weiter verquirlen. Nun werden die 14-Muffinformchen in das 14er - Muffinblech gegeben. Vorsichtig wird der Teig in die Muffinformchen gegeben (sodass der Teig gleichmäßig verteilt ist). Im nächsten Schritt wird der Backofen auf 180 °C Oberhitze gestellt und das Tablett auf die mittlere Schiene gelegt. Nach circa 20 Minuten backen, sind die Muffins fertig. (Die Muffins sollten dann zum Schluss goldbraun sein).

Tipp: Man kann die Muffins auch noch mit Schoko glasieren.

Anna

Einfache Schoko-Brownies

Um Schoko-Brownies zu machen werden 200 Gramm Zartbitterschokolade; 125 Gramm Butter; ein Päckchen Vanillezucker; drei Eier mit Größe M; 200 Gramm brauner Zucker; 150 Gramm Weizenmehl; ein Teelöffel Backpulver; eine Prise Salz; ein Esslöffel Kakaopulver und etwas Butter für die Form benötigt.

Außerdem werden eine Rührschüssel; ein Handrührgerät mit Schneebesen; ein scharfes Messer; ein Schneidebrett und ein Teigschaber gebraucht.

Zuerst wird der Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Die Auflaufform wird gut eingefettet. Etwa 150 Gramm der Zartbitterschokolade wird mit der Butter in einem kleinen Topf geschmolzen. Nun wird dies etwas ausgekühlt. Jetzt werden die Eier zusammen mit Vanillezucker und braunem Zucker mit dem Handrührgerät in einer Rührschüssel schaumig geschlagen. Die Schokomasse wird nun hinzugefügt. Das Mehl wird mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengt und mit der Eiermasse verrührt. Die übrige Schokolade wird gehackt und unter die Teigmasse gehoben. Als nächstes wird der Teig in die Auflaufform gegeben und glatt gestrichen. Nun in dem vorgeheizten Ofen für circa 20 Minuten backen.

Vor dem Verzehr wird noch etwas Puderzucker auf die Brownies gegeben. Nun sind sie fertig und bereit gegessen zu werden.

Guten Appetit!

Schoko - Bananen - Muffins

Für Schoko - Bananen - Muffins benötigen Sie: 200 Gramm Mehl, zwei Teelöffel Backpulver, ein halber Teelöffel Natron, ein viertelter Teelöffel Zimt, drei Esslöffel Kakao, ein Ei, 155

Gramm brauner Zucker, 100 Milliliter Öl, 125 Gramm Buttermilch, drei mittelgroße Bananen

Als Materialien werden benötigt: eine Schüssel, eine Gabel



Zuerst werden drei mittelgroße Bananen mit der Gabel zerdrückt und in die Schüssel unter das Ei, die Buttermilch, das Öl und den Zucker gehoben. Als Letztes das gesiebte Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Kakao unterrühren.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Nach circa zehn Minuten auf 160 Grad weiterbacken, dass sie insgesamt 20 - 25 Minuten im Backofen waren. Nach dem Backen noch Circa zehn Minuten in der Form lassen.

Rezept für ein Bananenbrot

Für die Herstellung von einem Bananenbrot werden drei reife Bananen, zwei Eier, 200 Gramm Mehl, ein halbes Päckchen Backpulver, ein Teelöffel Zimt, zwei Esslöffel Apfelmus und eine handvoll Nüsse benötigt. Dazu eine Schüssel, ein Rührgerät, eine Kastenform, ein Backpapier und ein Esslöffel, ein Teelöffel und eine Gabel werden als Materialien benötigt.

Zunächst werden die Bananen in die Schüssel gelegt und mit der Gabel zerdrückt. Dann werden die zwei Eier aufgeschlagen und hinzugegeben. Als Nächstes wird das halbe Päckchen Backpulver mit dem Mehl in die Schüssel gegeben. Jetzt wird ein Teelöffel Zimt und zwei Esslöffel Apfelmus hinzugegeben. Je nach Belieben wird auch eine handvoll Nüsse hinzugegeben. Nun wird ~~das Mixer~~ das Rührgerät genommen und der Teig verrührt. Dann wird die Kastenform innen mit Backpapier belegt und der Teig langsam hineingegeben. Jetzt wird die Kastenform mit Teig in den Ofen für ca. 30 min. bei Ober-/unterhitze mit 200°C geschoten.

Als Tipp, man könnte auch am Ende noch etwas Puderzucker über das Brot pudern.

leckere Zimtschnecken

Für den Teig der Zimtschnecken werden 200 Milliliter Milch; 50 Gramm Butter; ein halber Teelöffel Salz; 70 Gramm Zucker; ein Ei; ein Würfel Frischhefe; und 450 Gramm Mehl benötigt. Für die Füllung der Zimtschnecken werden 50 Gramm weiche Butter; 130 Gramm brauner Zucker und zwei Teelöffel Zimt gebraucht. Die Zutaten für die Frischkäse-Glasur sind zweieinhalb Esslöffel Frischkäse; zehn Gramm Puderzucker und fünf bis zehn Milliliter Milch.

Zuerst werden Milch und Butter kurz miteinander erwärmt, bis die Butter geschmolzen ist. Als nächstes werden Mehl; Salz; Zucker und ein Ei in eine Schüssel gegeben. Danach wird eine kleine Mulde in das Mehl gedrückt, in das dann die Hefe gebräust wird. Nun wird die Butter-Milch-Mischung hinzugegeben und alles wird zu einem glatten Hefeteig verrührt. Ist der Teig noch zu klebrig, wird noch etwas Mehl untergerührt, bis der Teig sich gut verarbeiten lässt. Nun wird der Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen gelassen. Nach dieser Stunde wird der Teig rechteckig ausgerollt und mit 50 Gramm weicher Butter bestrichen. Wenn das fertig ist, wird der Zucker mit dem Zimt vermischt und auf den Teig gestreut, dabei wird kein Rand gelassen.

Als nächstes wird der Teig von der langen Seite her zusammengerollt und in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Nun werden die Teigrollchen in eine gefettete Auflaufform gesetzt und weitere 30 Minuten gehen gelassen. Nun werden die Rollen circa 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze gebacken. Währenddessen die Zutaten für die Glasur zusammenmischen und dann auf den noch warmen Zimtschnecken verteilen.

Nun sind die Zimtschnecken fertig zum servieren. Am besten
schmecken sie noch warm mit einer Kugel Vanilleeis.
Guten Appetit!

Rezept für Schokoladenpudding

Die Zutaten für den Schokoladenpudding sind 500 ml Milch, 40g Speisestärke, 20g Kakao-pulver, 40g Zucker^{Sahne} und 50g Zartbitterschoko-lade. Die Sachen dafür sind eine kleine Schüssel^{ein Schneebesen} und ein Messer^{Topf}.

Als erstes wird die Speisestärke, das Kakao-pulver und^{der} Zucker in einer kleinen Schüssel mit ca. sechs-acht EL der Milch glatt^{ge}rührt. Als Nächstes wird die Restliche Milch und Sahne in einem Topf aufgekocht^{dann wird} und^{Schokolade} ~~schokolade~~ mit dem Messer zerhacken und im Topf^{ge} schmelzen. Jetzt^{wird} die Stärke-Mischung mit ~~einem~~^{dem} Schneebesen in die kochende Milch eingerührt. Als Letztes wird alles bei mittlere Hitze für ca. ¹⁻²~~en~~ Minuten sanft köcheln gelassen, bis der Pudding eingedickt ist. Schließlich noch abkühlen lassen und fertig ist dein Schokoladen-Pudding.

Russischer Apfelkuchen



Als Zutaten werden fünf Äpfel, zwei Esslöffel Rum, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, drei Eier Größe M, 250 Gramm Mehl, ein Päckchen Backpulver, ein Teelöffel Zimt, ein Esslöffel Backkakao, 100 Gramm gemahlene Haselnüsse, etwas Milch und Amaretto benötigt. Ein Esslöffel, ein Teelöffel, zwei Rührschüsseln, ein Rührgerät, ein Messer und eine Waage werden als Hilfsmittel verwendet.

Zuerst werden alle Äpfel gewaschen und die Gehäuse entfernt. Zunächst werden sie mit dem Messer in kleine Dreiecke geschnitten und in eine der beiden Rührschüsseln gegeben. Über die Apfelstückchen werden zwei Esslöffel Rum gegeben. Die Apfelstückchen werden an die Seite gestellt. Für den Teig werden Butter und Zucker in die zweite Rührschüssel gegeben und mit dem Rührgerät schaumig gerührt. Zu der Butter-Zucker-Mischung werden die drei Eier wie das Mehl, das Backpulver, der Zimt, der Kakao und die Haselnüsse hinzugegeben und miteinander mit Hilfe des Rührgeräts, des Teelöffels, des Esslöffels und der Waage vermischt. Zuletzt wird etwas Milch und Amaretto hinzugegeben. Der Teig wird nun in eine

mit Butter eingefettete Form gegeben und wird bei
175 Grad bei Umluft 45-60 Minuten gebacken.

Der Apfelkuchen kann auch gut mit einer
Schokoglasur oder etwas Puderzucker gegessen
werden.

Schoko-Bananen-Muffins

Für dieses Rezept werden benötigt 150 Gramm Butter (weich), 100 Gramm Zucker, eine Prise Salz, zwei Eier, 150 Gramm Mehl, 35 Gramm Kakaoapulver, ein Teelöffel Backpulver und eine Banane (reif). Außerdem werden benötigt ein Rührgerät und ein zwölf-Muffinblech, zwölf Muffinförmchen und zwei Esslöffel.

Als erstes wird die weiche Butter mit Zucker und Salz ca. fünf Minuten sehr cremig verrührt. Eier einzeln unterrühren. Nun wird Mehl mit Kakao und Backpulver vermischt. Als nächstes wird die Banane geschält und zerdrückt. Jetzt Mehl-Mix, Butter-Mix und Banane vermischen. Ist der Teig zu fest, wird etwas Milch untergerührt. Danach Ofen auf 180 Grad vorheizen. Dann wird das zwölf-Muffinblech mit Muffinförmchen ausgekleidet. Anschließend wird der Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die Förmchen gefüllt. Muffins im Ofen ca 20 Minuten backen. Als letztes werden die heraus genommen.

Tipp: Am besten schmecken die Muffins wenn man sie mit Freunden isst.

Antonia



Cookies



Für diese Cookies wird benötigt: 250 Gramm weiche Butter (nicht flüssig), 100 Gramm brauner Zucker, 100 Gramm weißer Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, zwei Eier, 330 Gramm Weizenmehl, ein Teelöffel Natron / Backpulver, eine Prise Salz und 100 Gramm Schokotropfen. Außerdem wird benötigt eine Schüssel, ein Rührgerät, ein Teigschaber, ein Backblech, Backpapier und ein Kochlöffel.

Als erstes wird der Ofen auf 190 Grad Umluft vorgeheizt. Nun wird Butter mit dem braunen und weißen Zucker ca. zwei Minuten mit dem Rührgerät hell-cremig aufgeschlagen, dann die Eier nach und nach einrühren. Jetzt wird Mehl mit Natron oder Backpulver und Salz vermischt. Mehlmischung zur Butter-Eier-Mischung geben und mit dem Rührgerät nur kurz vermischen, bis das Mehl verarbeitet ist. Im nächsten Schritt werden 90 Gramm Schokotropfen zum Teig dazugegeben und mithilfe des Kochlöffels untergemischt. Jetzt wird das Backpapier auf zwei Bleche gelegt. Dann wird mit Hilfe des Teigschabers etwas Teig genommen, der wird zu einer Kugel gerollt. Anschließend werden die Kugeln aufs Backblech gelegt und leicht platt gedrückt. Die restlichen Schokotropfen auf die Cookies streuen. Als nächstes die Cookies im Ofen ca. acht bis zehn Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Cookies dürfen gerne noch etwas weich aussehen, dann sind sie fluffiger

Antonia

Für diesen Leckeren Obstsalat werden ein Apfel, eine Banane, eine Orange, einige Weintrauben und etwas Zitronensaft benötigt. Außerdem werden ein Schneidebrett, ein Messer, eine Schüssel, einen Esslöffel und ein Teelöffel für den Zitronensaft benötigt.

Als erstes werden die Früchte gewaschen und anschließend wird der Apfel in kleine Stücke geschnitten. Dannach werden die Weintrauben auf dem Schneidebrett halbiert. Nachdem werden auch noch die Banane geschält und in kleine Würfel Stücke geschnitten, das gleiche passiert außerdem auch noch mit der Orange. Dann werden alle Früchte in die Schüssel gegeben und wird mit einem Teelöffel Zitronensaft verfeinert. Zum Schluss wird alles gut vermischt.

Dieser leckere Obstsalat besonders an heißen Sommer Tagen auf der Terasse.

Bananenkuchen

Die Zutaten sind $\frac{1}{8}$ liter Öl, $\frac{1}{8}$ liter Wasser, 250 Gramm Zucker, fünf Eigelb, 250 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver, Sahne, zwei Esslöffel Kakao, zwei Bananen und Marmelade. Außerdem einen Esslöffel, eine Schüssel, einen Sprayer und eine Backform und ein Messer.

Zuerst wird das Öl, Wasser, Zucker, Eigelb, Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel gegeben und mit dem Handmixer durchgerührt. Als nächstes wird der Teig in die Backform gegeben und in den Backofen bei 200 Grad $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Nach den 30 Minuten wird der Kuchen rausgeholt und mit Erdbeermarmelade bestrichen und die Bananen werden drauf gelegt. Zum Schluss wird ein bisschen Schokolade drauf gegeben.

Tipp an heißen Tagen im Sommer schmeckt der Kalte Bananenkuchen sehr gut!

Guten Appetit!