



Unsere Lieblingsrezepte für die Ferien



REZEPTBUCH DER



6a



Unsere Lieblingsrezepte.
Für euch.
Für die Ferien.



Bruschetta

Für dieses Rezept benötigt man acht Scheiben Ciabatta Brot, drei bis vier reife Tomaten, zwei Knoblauchzehen, drei bis vier Esslöffel Olivenöl extra vergine, zwölf frische Basilikumblätter, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Mit diesem Rezept werden vier Portionen entstehen.



Zuerst wird entschieden, ob du die Ciabatta Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten möchtest oder im Backofen auf dem Grillrost (dieses dafür auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen). Vom Ciabattabrot werden mit einem Brotmesser acht Scheiben mit circa 1-1,5 Zentimeter Dicke abgeschnitten.

Sowohl im heißen Backofen (Mitte), als auch in der heißen Pfanne (ohne Hinzugabe von Öl und mehrmaligen Wenden) werden die Brotscheiben circa acht Minuten benötigen, um von beiden Seiten goldbraun zu backen.

In der Zwischenzeit werden die zwei Knoblauchzehen geschält und die drei bis vier Tomaten gewaschen. Zunächst wird der Strunk entfernt und die Tomaten der Länge nach halbiert. Dann werden die Tomaten in circa ein Zentimeter große Würfel geschnitten. Die zwölf Basilikumblätter werden gewaschen und gründlich mit einem Küchentuch getrocknet.

Die acht heißen Brotscheiben werden gleichmäßig auf der oberen Seite mit den insgesamt zwei Knoblauchzehen eingerieben und die drei bis vier Esslöffel Olivenöl werden gleichmäßig auf das Brot beträufelt, sodass sie leicht durchtränkt sind.

Jetzt werden die Tomatenwürfel auf die Brotscheiben verteilt. Danach werden noch ein paar Tropfen Olivenöl drüber geträufelt. Nun wird es mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt. Anschließend werden Basilikumblätter klein gerissen und gleichmäßig verteilt.

Du kannst es warm oder kalt servieren. Guten Appetit!

Tipp: Besonders gut schmeckt es mit frisch geriebenen Parmesan!

Möhrensuppe

Für 4 Portionen

Für eine Möhrensuppe werden benötigt:

700 Milliliter Instant Gemüsebrühe, 600 Gramm Möhrensuppe, drei Kartoffeln, vier Frühlingszwiebeln, ein Esslöffel Öl, 100-Milliliter Orangensaft, Salz, Currypulver, vier Scheiben Toastbrot, vier Esslöffel saure Sahne. Außerdem werden gebraucht: Zahnstocher, rutschfestes Schneidebrett, ein hoher Topf, Hob Brett (rutschfeste Unterlage), Stabmixer.

Zuerst wird die Brühe nach Packungsanleitung mit 700 milliliter heißem Wasser und Instantpulver zubereitet. Dann werden die Möhren auf das rutschfeste Schneidebrett gelegt. Das Grün und die Enden oben und unten werden abgeschnitten. Die Möhren und die Kartoffeln werden mit einem Sparschäler geschält. Möhren werden in Scheiben, Kartoffeln in Würfeln geschnitten. Jetzt werden von den Frühlingszwiebeln das untere Ende und die oberen weichen, dunkelgrünen Teile abgeschnitten. Nun werden die Frühlingszwiebeln gewaschen und in Ringe geschnitten. Anschließend wird das Öl in einem hohen Topf warm, aber nicht heiß werden gelassen. Möhren, Frühlingszwiebeln und Kartoffeln werden dazugegeben und bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten angebraten. Brühe und Saft werden in den Topf gegossen, kurz zum kochen gebracht, dann 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln gelassen. Den Topf wird vom Herd genommen und auf eine hitzebeständige, rutschfeste Unterlage gestellt. Die Suppe wird mit dem Mixer fein püriert. ACHTUNG! Der Stabmixer wird immer unten am Boden gehalten sonst wird die heiße Suppe aus dem Topf spritzen. Die Suppe wird wieder auf den Herd gestellt und mit etwas Salz und Curry gewürzt.

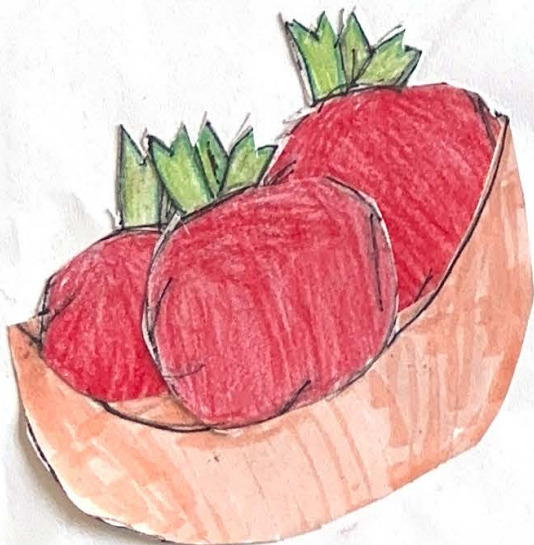
Nun wird das Brot getoastet. Zwei Scheiben werden danach in je acht Rechtecke geschnitten, das wird dann bei den zwei Scheiben auch gemacht. In die Dreiecke werden die Zahnstocher gesteckt und als Segel auf die Rechtecke gesetzt. Jetzt wird die Suppe auf den Teller verteilt und je ein Esslöffel saure Sahne in die Mitte gesetzt. Als letztes werden die Brotboote in die Suppe gesteckt. Fertig! ☺

TOMATENSUPPE

Für eine Tomatensuppe werden ein Esslöffel Olivenöl, eine kleine gehackte Zwiebel, eine Knoblauchzehe, zwei Dosen (à 400) geschälte Tomaten, zwei Esslöffel Tomatenmark, ein Teelöffel Zucker, 300 Milliliter heiße Gemüsebrühe und eine Handvoll Basilikumblätter benötigt. Außerdem werden noch folgende Kochuntersilien gebraucht:
Ein Topf und ein Pürierstab.

Als erstes wird das Öl in einem Topf erhitzt. Nun werden Zwiebeln und der Knoblauch fünf Minuten bei niedriger Hitze bis sie glasig werden gebraten. Danach werden, Tomaten, Tomatenmark, Zucker und Brühe hinzugegeben. Zunächst wird alles aufgekocht. Danach wird die Suppe dann bei schwacher Hitze fünf Minuten noch einmal gekocht. Als vorletztes wird die Suppe mit einem Pürierstab püriert, bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Zum Schluss kann man die Suppe mit Pfeffer und Salz würzen. Basilikum kann man auch noch dazugeben.



Bruschetta

Für vier Portionen werden folgende Zutaten benötigt:
Fünf Fleischtomaten; zwei Knoblauchzehen; fünf
Esslöffel Olivenöl; zwei Ciabattas; ein -
zwei Teelöffel Tomatengewürze

Zuerst werden die Tomaten gewaschen und vom Grünem befreit. Danach werden sie halbiert und in kleine Stücke geschnitten. Schließlich wird der Knoblauch in sehr kleine Stücke und wird zu dem Tomatenstücke gegeben. Anschließend werden die Tomaten gewürze mit drei Esslöffeln Öl zu den anderen Zutaten hinzugegeben. Danach wird die Masse im Kühlschrank für 30 Minuten ziehen gelassen. Nun wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt. Anschließend wird die Masse aus dem Kühlschrank genommen. Jetzt werden die Ciabattas in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und werden mit dem restlichen Öl betröpfelt. Nun wird ein Backpapier auf ein Ofengitter gelegt und die Ciabattas werden dort ausgebreitet. Danach werden die Ciabattas für fünf bis acht Minuten im Backofen goldbraun gebacken. Anschließend werden die Ciabattascheiben aus dem Ofen geholt. Pro Scheibe wird jeweils ein Esslöffel der Masse hinzugegeben.

Vitello tonnato

Ein nobles Gericht, das nicht nur als Vorspeise an heißen Sommertagen beliebt ist, sondern jedem kalten Buffet eine besondere Note verleiht.

Hierfür wird benötigt: 800 Gramm Kalbsfleisch, ein Bund Suppengrün, eine Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, eine Dose Thunfisch, drei Sardellenfilets, zwei Esslöffel Kapern, 150 Gramm Mayonnaise, 100 Gramm Naturjoghurt und etwas Zitronensaft.

Das Fleisch wird mit Suppengrün, Zwiebel und Gewürzen in Wasser gegart und anschließend abgekühlt.

Für die Sauce werden Thunfisch, Sardellen, Mayonnaise und Joghurt püriert sowie mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, mit der Sauce übergossen und mit Kapern garniert.

Der fertige Teller wird mit frischen Zitronenscheiben und ~~Rucola~~ Rucola dekoriert. Das Gericht wird idealerweise einige Stunden im Kühlschrank durchziehen gelassen. Als Beilage wird knuspriges Ciabatta gereicht.

Ein Leckerer BROT ZUM ZUPFEN

Für ein leckeres Brot zum zupfen werden eine Gugelhupf-Form ($\varnothing 20\text{ cm}$) "sechs Sonntagsbrötchen zum Aufbacken, drei Esslöffel Olivenöl, eine Prise Salz, getrockneter Oregano (nach Wunsch), 50 Gramm geriebener Käse nach Belieben mehr) benötigt.

Zuerst wird der Backofen auf 200°C (Ober-Unterhitze) vorgeheizt, danach werden die Brotteiglinge aus der Verpackung genommen. Die sechs Brötchen werden jeweils in vier Teile geschnitten und in eine Schüssel gegeben. In die Schüssel mit den 24 Teigstücken wird Olivenöl, etwas Salz, Oregano und Käse hinzugegeben. Das Ganze wird vermiescht. Die Masse wird in die Gugelhupf-Form geschüttet. Im vorgeheizten Backofen wird die Gugelhupf-Form auf in die mittlere Schiene hineingeschoben, und in etwa 20 Minuten herausgeholt.

Das fertige Brot kann ~~at~~ auch mit anderen Fertigteigen aus der Kühltecke klappen, zum Beispiel Hefe oder Pizzateig. In den Teig kann auch nach Wunsch gewürfelter Schinken hinzugegemischt werden.



3.



4.



5.

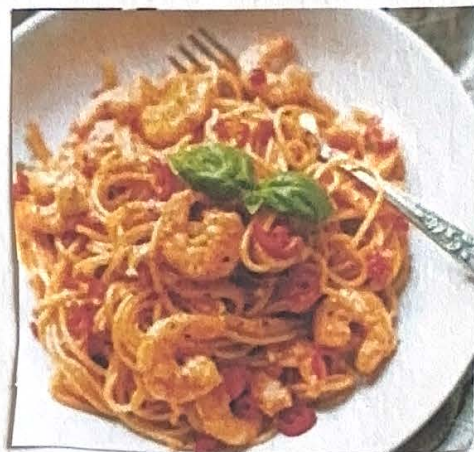
Spaghetti mit Tomaten-Teta Soße und Garnelen

Um diese leckeren Spaghetti zu kochen werden zwei bis drei Zehen Knoblauch, eine große Zwiebel, eine Packung Tomatensoße, Olivenöl, 200 Gramm Feta, eine Packung gefrorene Garnelen, eine halbe Zitrone, Scampigewürz, Salz, Pfeffer, eine frische Tomate, scharfes Gewürz und 500 Gramm Spaghetti benötigt. Zudem werden ein Wasserkocher, eine Pfanne, einen Pfannenwender ein großer Topf, ein kleiner Topf, ein Kochlöffel, ein Nudelsieb, ein Messer und ein Brett gebraucht.

Als erstes werden die Garnelen in lauwarmen Wasser aufgetaut. Außerdem wird mit einem Wasserkocher Wasser zum kochen gebracht für die Nudeln. Wenn das Wasser kocht wird es in einen Topf mit Salz gegeben und die Nudeln werden hinzugefügt. Nun werden sie nach Angabe auf der Packung kochen gelassen. Achte darauf, dass die Nudeln immer mal wieder mit einem Kochlöffel umgerührt werden. Währenddessen wird die Zwiebel in kleine Stücke geschnitten. Danach wird der Knoblauch geschält, der Keimling entfernt und mit einer Knoblauchpresse gepresst. Nun wird der Knoblauch und die Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl angebraten. Nebenbei werden der Feta und die frische Tomate in kleine Würfel geschnitten. Wenn die Zwiebeln und der Knoblauch fertig gebraten sind, werden diese mit den Tomaten und dem Feta in einen kleinen Topf gegeben. Danach wird die Tomatensoße hinzugefügt. Die Soße wird nun ein wenig köcheln gelassen und die aufgetauten Garnelen

werden mit Öl und Scampi Gewürz angebraten. Wenn sie durch-
gebraten sind, wird die Zitrone über ihnen ausgepresst, sodass
die Garnelen gut mit Zitronensaft durchziehen können. Jetzt wird
die Tomatensoße mit etwas Salz, Pfeffer und etwas scharfem
Gewürz gewürzt. Die Garnelen werden in die Soße gegeben.
Guten Appetit!

Tipp: Um das Gericht zu verfeinern wird noch etwas
Parmesan und Basilikum benutzt.



Spargel und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise

Für Thermomix



Zutaten Spargel & Kartoffeln:

600 Gramm Wasser, einen Teelöffel Salz, eine Prise Zucker, fünf Gramm Butter, 350 Gramm Kartoffeln, 1000-1500 Gramm Spargel

Zutaten Sauce Hollandaise:

eine Prise Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, vier Eigelbe, 175 Gramm Butter in Stücken, zehn Gramm Zitronensaft, 20 Gramm Wasser

Zubereitung Spargel & Kartoffeln:

Wasser, Salz, Zucker und Butter werden in den Mixtopf gegeben, Gareinsatz wird eingehängt, Kartoffeln werden nun eingewogen, Varoma-Behälter werden aufgesetzt. Anschließend wird der Spargel eingewogen, das Varoma wird verschlossen und 30 Minuten/Varoma/Stufe eins gegart. Dann wird das Varoma abgesetzt. Gareinsatz wird mithilfe des Spatels herausgenommen, Spargel und Kartoffeln werden umgefüllt und werden warm gehalten. Nun wird der Mixtopf geleert.

Zubereitung Sauce Hollandaise:

Wasser, Zitronensaft, Butter, Eigelb, Salz und Pfeffer wird in den Mixtopf gegeben und angepöckelt/80 °C. Nun wird die Sauce Hollandaise abgeschmeckt und wird sofort mit Spargel und Kartoffeln serviert. Fertig!

Penne in Sahnesoße

Für das Nudelrezept wird benötigt: eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, ein Esslöffel Butter, 150 Gramm Kirschtomaten, 150 Milliliter Nudelwasser, 200 Gramm Penne, ein Esslöffel Tomatenmark, ein Teelöffel Paprikapulver, Salz, 150 Milliliter Sahne, 60 Gramm Parmesan und 60 Gramm geriebener Emmentaler. Außerdem werden mehrere Messer, eine Pfanne, mehrere Esslöffel, einen Topf, eine Teelöffel, eine Käse reibe und eine Schüssel benötigt.

Als erstes wird die Zwiebel geschält, kleingeschnitten und in die Pfanne gegeben. Danach wird eine Knoblauchzehe geschält, der Keimling entvohrt und kleingeschnitten. Danach wird sie in die Pfanne gelegt. Als nächstes wird ein Esslöffel Butter in der Pfanne angeschwitzt. Anschließend werden die Kirschtomaten halbiert und angebrünt. Währenddessen wird die Penne in ausreichend gesalzenem Wasser bissfest gekocht, bis sie al dente sind. Nachdem die Nudeln fertig sind, werden 150 Milliliter Nudelwasser aus dem Topf entnommen und in die Soße gegeben. Danach werden die Nudeln abgossen. Als nächstes wird ein Esslöffel Tomatenmark in die Soße gegeben. Anschließend wird ein Teelöffel Paprikapulver zur Soße hinzugefügt. Die Soße wird gesalzen und mit 150 Milliliter Sahne vermischt. Dann wird der Parmesan gerieben und zur Soße gegeben. Zum Schluss werden 60 Gramm

Ementaler gerieben und auch in die Soße gegeben.

Mein Tipp wäre es die Nudeln mit der Soße vermischen.
Guten Appetit!

11

Couscous - Brallinge

(4 Portionen) Anbeitszeit: circa 15 Minuten Kochzeit circa 10 Minuten

Es werden 200 Gramm Couscous, instant; Gemüsebrühe; zwei Eier;

150 Gramm Käse; Semmelbrösel; ein Teelöffel Petersilie, und etwas

Salz und Pfeffer und Thymian; Kurkuma; Kreuzkümmel; Paprikapulver, edelsüß

benötigt.

Der Couscous wird in einer Schüssel mit kochender Gemüsebrühe übergossen, dann kurz quellen und abkühlen lassen.



Die Eier, den geriebenen Käse, Petersilie und Semmelbrösel werden zu einer vormerkbaren Masse untermengt. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Kurkuma, Kreuzkümmel und dem Edelsüßen Paprikapulver wird es abgeschmeckt. Aus der Masse werden Brallinge geformt und in der Pfanne von beiden seiten ausgebacken.

Tipp

Besonders gut schmeckt es mit Gemüse oder Käse oder Kerschup.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Es werden 1000 Gramm Spätzle, 250 Gramm Zwiebeln, drei Esslöffel Mehl 150 Gramm Bergkäse, 200 Milliliter Sahne, 50 Gramm Butterschmalz, ein halber Bund Schnittlauch, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer, eine Prise Muskat, eine Schüssel, ein Messer, ein Rührlöffel, eine tiefe Pfanne, einen Wender und eine Raspel benötigt.

Zunächst werden die Zwiebeln geschält und in Ringe geschnitten. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln goldbraun anbraten. Währenddessen wird der Bergkäse mit der Raspel geraspelt und der Schnittlauch wird in kleine Röllchen geschnitten. Anschließend werden die Spätzle direkt in die Pfanne gegeben und sie werden für zwei bis drei Minuten erwärmt. Danach wird die Sahne hinzugegeben und es wird für fünf bis sieben Minuten köcheln gelassen. Der geriebene Käse wird untergerührt und das Gericht wird mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Tip: Es ist gut für das Mittagessen.

Tagliatelle mit Sahne-Spinat Soße

Für 4 Portionen Tagliatelle mit Sahne-Spinat Soße werden 500 Gramm Tagliatelle, etwas Olivenöl, zwei Teelöffel Butter, zwei Knoblauchzehen, eine halbe Muskatnuss, 400 Gramm Spinat, eine Zitrone, 720 Milliliter Sahne, Salz & Pfeffer, 150 Gramm Mascarpone und 80 Gramm Parmesan. Außerdem werden eine Reibe, ein Schöpflöffel, ein Kochlöffel, ein Topf, eine große Pfanne, eine Schüssel und ein Messer.

Als erstes wird Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen gebracht. Die Nudeln werden im Wasser nach Packungsanleitung al dente gekocht. Bei hoher Hitze werden Olivenöl, Butter und die geschnittenen Knoblauchzehen in der Pfanne erhitzt. Sobald die Butter geschmolzen ist, wird nun auf mittlerer Hitze der Spinat hinzugegeben. Als nächstes werden die zusammen gefallenen Spinat Blätter mit der Muskatnuss und Zitronenabrieb gewürzt. Die Mascarpone und die Sahne werden nun hinzugefügt. Die Soße wird anschließend umgerührt, bis eine gleichmäßige Soße entsteht. Mittlerweile sollten die Nudeln fertig sein. Es werden zwei Schöpflöffel Nudelwasser in eine Schüssel gegeben. Nun wird das Nudelwasser abgossen. Jetzt wird der Parmesan gerieben. Anschließend werden erst die Nudeln, dann der Parmesan und zuletzt das Nudelwasser zur Soße hinzugegeben. Sobald der Käse geschmolzen ist, ist das Pastagericht fertig.

Nun wird die Pasta schnell serviert, da sie nur warm gut schmeckt.

Süßer Reisauflauf

Für diesen Reisauflauf werden ein Liter Milch, eine Prise Salz, 250 Gramm Milchreis, 80 Gramm Zucker, 80 Gramm weiche Butter, vier Eier benötigt. Außerdem werden eine feuerfeste Auflaufform, eine Schüssel, ein Topf, ein Schneebesen, ein Löffel und ein Teigschaber benötigt.

Im ersten Schritt werden die Milch, das Salz und der Milchreis in den Topf gegeben und verrührt. Die Mischung wird für circa 30 Minuten ~~bei~~ bei mäßiger Hitze aufgekocht, bis die Milch eingezogen ist. Zwischendurch immer wieder umrühren. Nun werden die Eier gekrennt. Im Anschluss wird das Eiweiß in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig geschlagen. Dann wird in einer weiteren Schüssel die Butter, der Zucker und das Eigelb schaumig gerührt. Anschließend in einer Schüssel mit der schaumig gerührten Butter gegeben. Der Eischnee wird nun mit der Mischung unterhoben. Der Teig wird in die Auflaufform gefüllt und bei 180°C Ober und Unterhitze für 45 Minuten gebacken.

Am besten schmeckt er mit Apfelmus. Außerdem kann der Auflauf auch kalt gegessen werden.

Gefüllte Gemüse

Um gefüllte Gemüse zu kochen werden gebraucht: Gemüse, Milchreis, Zitrone, Petersilien, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Paprika, Kartoffel und Gemüse Wahl wenn mehr gebraucht wird. Außerdem werden gebraucht Messer, Löffel, Kartoffelschäler, Topf und ein Schneidebrett

Als erstes wird der Milchreis genommen und gewaschen und wird Petersilien hingefügt, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl, Pfeffer, Salz werden hingefügt. Als nächstes wird das Gemüse nach Wahl genommen (zum Beispiel: Paprika, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, und Karotten). Es wird in der Mitte geschnitten um ein Loch in der Mitte zu haben und es wird die Mischung vom Anfang hineingegeben. Danach wird

der Topf genommen und es wird das gefüllte Gemüse

reingelegt. Jetzt wird Wasser hinzugefügt und der Topf

wird auf den Herd gelegt. Anschließend wird die gefüllte

Gemüse ca. eine Stunde auf dem Herd kochen lassen. Als

letztes wird die gefüllten Gemüse in Tellern gelegt und

Messer und Gabel werden dazu serviert

Wikinger-Topf (4. Personen)

Für den Wikinger-Topf werden 400 Gramm Rinderhackfleisch, 350 Gramm Kritharaki (griechische Reismöhren), eine Zwiebel, ein Ei, eine handvoll Semmelbrösel, 450 Milliliter Rinderbrühe, 200 Milliliter Kochsahne (7%), ein Esslöffel Schmelzkäse, eine Packung Buttergemüse, ein ~~gewürz~~^{Gewürz} nach Wahl, Salz und Pfeffer sowie optional süße Paprika benötigt. Zu den Utensilien gehören eine Schüssel, eine Pfanne und ein Kochlöffel.

Zuerst werden die Hackbällchen vorbereitet. Dazu wird das Hackfleisch in die Schüssel gegeben. Danach wird die Zwiebel fein gehackt und mit Ei, Semmelbröseln, Gewürzen, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch dazugegeben. Das ganze wird gut vermengt. Als Nächstes werden aus dem Hackfleisch kleine Bällchen geformt. Diese werden in der Pfanne angebraten, bis sie rundum Braun sind. Danach werden sie in eine Schüssel gegeben und zur Seite gestellt. Als Nächstes wird die Sauce zubereitet. Dazu wird in die Pfanne etwas Öl gegeben. In der Pfanne werden nun das Buttergemüse und gegebenenfalls die restlichen Zwiebeln kurz angebraten. Zur Verfeinerung werden nun die Kochsahne, der Schmelzkäse und die Kritharaki hinzugegeben. Nun wird alles gut umgerührt. Als Nächstes die Sauce bei mittlerer Stufe zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gut umrühren. Zum Schluss die Hackbällchen hinzugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Fertig ist der Wikinger-Topf für vier Personen. Guten Appetit

Chilli Con Carne

Für Chilli Con Carne werden zwei Zwiebeln, eine Zehe Knoblauch, 500 Gramm Hackfleisch, eine Dose gehackte Tomaten, nach Belieben etwas Tomatenmark, zwei rote Paprika, eine Dose rote Bohnen, eine Dose Mais, etwas Olivenöl, eine Prise Zucker, Paprika rosenschon und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer benötigt. Zusätzlich gebraucht wird eine Pfanne.

Als erstes wird der Knoblauch in Olivenöl angebraten. Als nächstes wird das Hackfleisch dazu gegeben. Jetzt wird eine Dose gehackte Tomaten und zwei rote Paprikas mit Salz und Pfeffer und scharfem Paprika-Gewürz gemischt. Nach Belieben kann noch etwas Zucker hinzugegeben werden. Nun werden nur noch eine Dose rote Bohnen und eine Dose Mais hinzugegeben.

Mit Baguette schmeckt es noch besser.

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

Djuvec-Reis

Für die Zubereitung werden eine halbe Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, zwei Esslöffel Butter, anderthalb Tassen Langkornreis, eine Dose stückige Tomaten, zwei Esslöffel Hühnerbrühepulver, drei Esslöffel Ajvar, zwei Tassen Wasser, anderthalb Tassen tiefkühl / frische Erbsen, eine halbe rote Paprikaschote und ein Esslöffel tiefgekühlte Petersilie benötigt. Zum Würzen werden ein Teelöffel Salz, zwei Prisen Pfeffer und ein Teelöffel edelsüßes Paprikapulver gebraucht. Als Materialien werden ein Topf, ein Messer, ein Brett und eine Knoblauchpresse benötigt.

Zuerst wird die Zwiebel klein geschnitten, die Knoblauchzehe gepresst und beides in der Butter im Topf angegedünstet. Dann werden der Reis, die Tomaten, das Brühepulver, der Ajvar und die zwei Tassen Wasser hinzugefügt und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Anschließend werden die Erbsen und die Paprikaschote hinzugegeben und ca. 20 Minuten köcheln gelassen. Vor dem Servieren wird die Petersilie untergemischt.

Zudem fertigen Reis werden oft Cevapcici serviert.

Hühnersuppe

- Für die Hühnersuppe werden folgende Zutaten benötigt:
- ein Kilogramm Hähnchenschenkel, ein Bund Suppengewürze,
- zwei große Zwiebeln, 150 Gramm Fadennudeln, ein Liter
- Wasser und 800 Milliliter Geflügel (oder Alternativ
- Hühnerbrühe) sowie an Geräten ein Topf, ein Messer, ein
- Schneidebrett und gegebenenfalls ein Sparschäler benötigt
- wird.

- Zuerst werden die Zwiebeln halbiert und mit der Schnittkante
- nach unten ohne Öl in den Topf gesetzt. Danach
- werden die Zwiebeln angeröstet bis die Schnittkante leicht
- braun ist. Darauf werden die Zwiebeln mit Wasser
- und Fond aufge^{ss}geköchelt und die Hähnchenschenkel werden
- fetzt wird es circa 30 Minuten kochen gelassen. In der
- Zwischenzeit werden die Karotten, der Sellerie sowie die
- Petersilienwurzel geschält. Karotten werden in Scheiben
- geschnitten und Sellerie sowie Petersilienwurzel in grobe
- Stücke geschnitten. Anschließend wird der Lauch in Ringe
- geschnitten. Als nächstes werden Sellerie und Petersilien-
- wurzel zu den Hähnchenschenkeln gegeben und nach
- 30 Minuten Kochzeit wird das Restliche Gemüse dazu-
- gegeben. Nach erneuten 30 Minuten werden die ~~Sche~~
- Sellerie- sowie die Petersilienwurzelstücke und die Zwiebelhälften
- herausgenommen. Darauf werden die Hähnchenschenkel aus
- dem Topf entnommen, diese werden von dem Knochen
- getrennt und in kleine Stücke gerupft, dann werden sie
- wieder in den Topf zurückgegeben. Zuletzt werden die

Fadenwickeln hinzugegeben und Packungsanleitung lang
gekocht. Fertig ist die Suppe! Bon appetit!

Das Rezept ist sehr einfach und kann von jedem
gekocht werden. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Die Suppe ist sehr gesund und schmeckt
sehr gut. Sie ist eine gute Wahl für eine leichte
Mahlzeit. Die Zutaten sind in der Packungsanleitung
aufgeführt. Die Suppe ist sehr einfach zu kochen
und kann von jedem gekocht werden.

Jiao-Zi (Taiwanesisches Teigtasche)

Um Jiao-Zi lecker und traditionell zubereiten willst, wird Folgendes benötigt:

Für zwei Portionen werden 210 Gramm Weizenmehl, eine Prise Salz, ein halbes Stück Ingwer und 80 Gramm Pak Choi, eine Knoblauchzehe, 250 Gramm Schweinehackfleisch, Gemüsegewürz und Sojasoße. Dazu wird außerdem ein Ei, Pfeffer, 1 Liter Wasser, zwei Schüsseln, ein Küchentuch, zwei Töpfe, ein Schneidebrett, ein Messer und ein Teller.

Zuerst wird der Teig zubereitet indem in den Topf 210 Milliliter Wasser gegeben werden, dann aufgekocht. Daraufhin werden Mehl und Salz in einer Schüssel vermischt und umgerührt. Anschließend das Wasser zugefügt und umgerührt. Danach wird der Teig gut durchgeknetet.

Tipp: kann bis zu 10 min. dauern.

Zunächst wird der Teig 30 Minuten ruhen gelassen. Währenddessen wird die Füllung hergestellt. Als erstes wird Knoblauch, Pak Choi und Ingwer mithilfe des Messers und Schneidebrett in kleine Stücke geschnitten. Dann wird das Hackfleisch und das geschälte Ei hinzugefügt und gemischt, sodass eine glatte Masse entsteht. Nachdem der Teig geruht hat, wird er mit dem Messer in kleine Stücke geschnitten

und anschließend in Kreise gerollt. Nun wird in die Mitte der Teigkreise die Füllung daraufgelegt, die seitlich werden mit Wasser bestrichen und danach wird die Teigtasche zugeklappt. Zuletzt wird das Wasser in einem Topf aufgekocht, dann werden die Teigtaschen mit dem Gemüsegewürz hinzugegeben. Sobald die Teigtaschen oben schwimmen, kannst du sie herausholen und genießen.

REISTOPF

Für einen Reistopf werden folgende Zutaten benötigt:
250 Gramm Reis, zwei Esslöffel Pflanzenöl, eine fein gehackte Zwiebel, zwei zerdrückte Knoblauchzehen, eine feingehackte grüne Paprika, ein halber Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel, ein Teelöffel getrockneter Oregano, zwei gewürfelte Tomaten und 200 Milliliter passierte Tomaten. Außerdem werden folgende Kochutensilien benötigt: eine Pfanne, ein ~~Topf~~ Topf und ein Kochlöffel.

Als erstes wird der Reis gekocht, anschließend wird das Öl in einer Pfanne erhitzt. Zunächst werden die Zwiebeln und Knoblauch drei-vier Minuten bei mittlerer Hitze ~~erhitzt~~ ~~Danach~~ erhitzt. Danach wird die Paprika dazugegeben und zwei-drei Minuten mitgebraten. Nun werden Kreuzkümmel, Oregano, das Lorbeerblatt und frische Tomaten dazugegeben. Dies wird alles vier-fünf Minuten gekocht. Zunächst wird der Herd auf schwache Hitze umgeschaltet. Danach werden die Tomaten dazugegeben und vier bis fünf Minuten gekocht.

Als letztes wird der Reis dazugegeben und untergerührt.
Tipp: Es kann auch ein Spiegelei auf den Reistopf gegeben werden.



Rezept für fluffige Apfelwaffeln

Zur Zubereitung für fluffige Apfelwaffeln werden 125 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, ~~1 Prise~~ eine Prise Salz, vier Eier, 250 Gramm Mehl, ein Teelöffel Backpulver, 200 milliliter Buttermilch, ein geraspelter Apfel benötigt.

Außerdem werden eine Schüssel, ein Rührgerät, ein Esslöffel Fett und ein Waffeleisen benötigt.

Zuerst werden Butter, Zucker, Salz und ein aufgeschlagenes Ei schaumig gerührt. Dann wird der Apfel sehr klein geschnitten und unter die Masse gearbeitet. Danach werden Mehl und Backpulver löffelweise unter die Masse gegeben. Anschließend wird die Buttermilch dazugegeben und verrührt. Zum Schluss werden die Waffeln

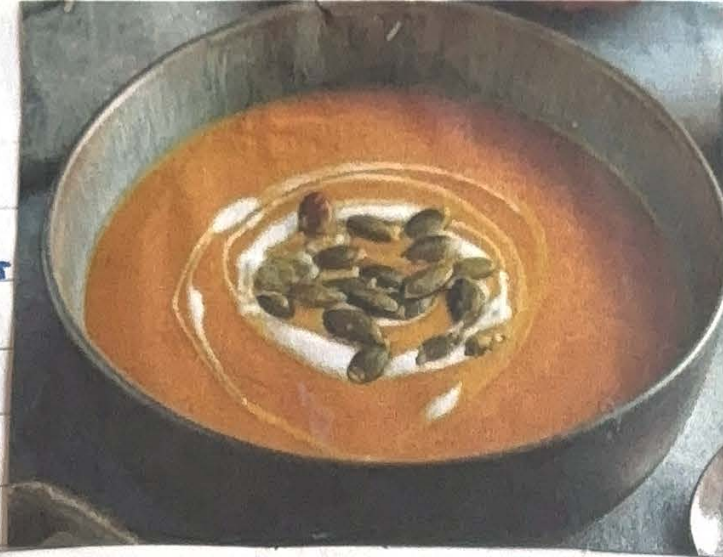
im Waffeleisen goldbraun gebacken.

Mein Tipp wäre das man Puderzucker auf
die Waffeln gegeben wird wenn sie fertig
sind.

Gemige Hokkaido-Kürbissuppe

Es wird benötigt: ein mittel großer Hokkaido Kürbis (circa 800 Gramm), eine Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, 700 Milliliter Gemüsebrühe, 200 Milliliter Kokosmilch oder Sahne, zwei

Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, zwei Esslöffel geröstete Kürbiskerne. So kannst du für vier Personen eine Kürbissuppe vorbereiten.



Zuerst wird das Olivenöl in einem großem Topf erhitzt und dann werden gehackte Zwiebeln angebraten bis sie glasig werden. Als nächstes wird der Kürbis mit einem Messer zu Stöckchen geschnitten und wird in den Topf gegeben, diese brätst du leicht an bis sie die Aromen annehmen.

Anschließend wird die Gemüsebrühe hinzugefügt und alles zum kochen gebracht. Lasse den Kürbis bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln, bis er weich ist. Danach wird mit einem Stab-Mixer oder einem Standmixer die Suppe fein püriert. Schließlich wird die Kokosmilch oder Sahne unter die Suppe gerührt. Zum Abschmecken werden Salz, Pfeffer und Muskatnuss verwendet. Zuletzt wird die Suppe noch einmal kurz aufgekocht.

Zum Verfeinern kannst du noch etwas geröstete Kürbiskerne darauf geben, und es mit saurer Sahne garnieren.

Es werden zwei Zwiebeln, zwei Knoblauchzehen, eine Chilischote, 500 Gramm Faschiertes vom Rind, drei Esslöffel Öl, zwei Esslöffel Tomatenmark, vier Esslöffel Wiener Würze, 500 Milliliter Wasser, eine Dose Tomaten in Stücken, eine Dose Kidneybohnen, eine kleine Dose Mais, einen Topf, ein Messer, ein Schneidebrett, ein Rührlöffel und ein Messbecher benötigt.

Zuerst wird das faschierte Fleisch mit Öl im Topf angebraten. Nun werden nach etwa fünf Minuten warten, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen auf dem Schneidebrett geschnitten und in den Topf gegeben. Anschließend wird die Dose gehackte Tomaten in den Topf gegeben. Danach werden die Chili und die Paprika geschnitten. Nun werden sie mit im Topf angeröstet und der Topf wird mit der Hälfte des Wassers aufgeossen. Danach wird es für 30 Minuten köcheln gelassen. Kurz vor dem servieren werden Mais und Bohnen untergerührt.

Tipp: Das Gerdst schmeckt sehr gut mit Brot.

Rübli Kuchen



Zutaten:

370 Gramm Karotten, 250 Gramm Mehl, fünf Gramm Backpulver, 200 Gramm Puderzucker, ein Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb), ein Teelöffel Zimt, 250 Milliliter Pflanzenöl, vier Eier, 180 Gramm gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Karotten werden fein geraspelt, Eier werden mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig geschlagen, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. Nun wird das Öl langsam dazu gegossen, Karotten, Zitronenabrieb, Zimt und Mandeln werden dazugegeben. Anschließend wird Mehl und Backpulver zügig untergerührt, bis alles vermengt wurde.

Jetzt wird der Teig auf dem Backblech verteilt und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze gebacken. Zum Schluss wird der Kuchen mit Puderzucker oder Glasur getoppt. Fertig!

Schornsteinkuchen

Um einen Schornsteinkuchen zu kreieren benötigst du: 100 Milliliter, Milch, eine Packung Vanille Zucker, 30 Gramm Hefe, 500 Gramm Mehl, Salz, zwei Eier, etwas Zitronenschale, zwei Esslöffel Zimt und Zucker, zwei Esslöffel (gemahlene Haselnüsse) und 100 Gramm Butter.

Als erstes wird aus den ersten sieben Zutaten ein Hefeteig gemacht. Dann wird er gehen gelassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach wird der Teig ein cm dick ausgerollt und wird in zwei bis drei centimeter breite Streifen geschnitten. Nun wird ein Nudelholz (mit Griffen) mit Alufolie umwickelt und mit Butter bestrichen. Die Teigstreifen werden nun über das Nudelholz gewickelt sodass die Streifen sich etwas überlappen, und leicht zusammengedrückt. Als nächstes wird der aufgerollte Teig mit Butter bestrichen, und in der Nuss-Zucker-Mischung gewälzt. Dann wird er 30 Minuten gehen gelassen und, dann wird er im Backofen (Heißluft 170 Grad) für 15 Minuten gebacken. Danach wird das Nudelholz nochmals mit Butter bestrichen und wird nochmals für 10 Minuten gebacken. Nun wird der Teig vom Nudelholz abgleiten lassen.

Am Ende kann man je nach Geschmack Zimt Zucker, Kokosraspeln oder anderes darüber streuen.
Guten Appetit 

Anabel
Kuhn
Ga



Ein Thermomix-Marmorkuchen Rezept

Maria-Milioni Deutsch 6a

Für einen Kuchen wird benötigt:

300 Gramm Butter in Stücken; 370 Gramm Mehl; 280 Gramm Zucker; einen Teelöffel Vanillezucker, eine Prise Salz, fünf Eier, einen Esslöffel Backpulver, 70 Gramm, 30 Gramm Kakaoapulver, eine Guglhupfform

Zuerst wird der Backofen auf 180°C Umluft vorgeheizt. Danach wird die Butter in den Mixtopf gegeben und für 40 Sekunden bei Stufe 5 vermischt. Nun werden 250 Gramm Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Mehl, Backpulver und 40 Gramm Milch hinzugegeben. Danach wird mithilfe des Spatels der Teig für 40 Sekunden bei Stufe 5 vermischt. Jetzt wird die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Guglhupfform gegeben und die andere Hälfte wird im Topf gelassen. Schließlich wird der Kakao mit den restlichen 30 Gramm Zucker und die restlichen 30 Gramm Milch zum Teig hinzugegeben. Dann wird die Masse für 5 Sekunden bei Stufe 5 vermischt. Anschließend wird der dunkle Teig auf den hellen Teig verteilt. Dann wird der Teig spiralförmig mit einer Gabel durchgezogen, dass die Marmorierung entsteht. Als letztes wird der Teig bei 180°C für 50 Minuten im Ofen gebacken. Nachdem er abgekühlt ist kann er serviert werden.

Tiramisu

Für vier Portionen Tiramisu werden 500 Gramm Mascarpone, 100 Gramm Puderzucker, 200 Gramm Löffelbiskuits, vier Eigelb, zwei Eiweiß, drei Tassen Kaffee (gekocht, abgekühlt), zwei bis drei Esslöffel Amaretto und Kakaopulver (zum Bestreuen) benötigt.



Als erstes werden Eigelb und Puderzucker weiß-schaumig geschlagen. Danach wird der Amaretto und die Mascarpone mit einem Schneebesen untergerührt. Außerdem wird das Eiweiß steif zu Schnee geschlagen und untergehoben. Nun werden die Löffelbiskuits kurz in den kalten Kaffee getunkt und auf Küchenpapier abtropfen gelassen. Die Creme wird in eine Form gegeben, darauf wird eine Lage Biskuits verteilt. Dies wird so lange wiederholt, bis alles aufgebraucht ist. Das Tiramisu wird ca. zwei bis vier Stunden kalt gestellt (am besten über Nacht). Kurz vor dem Servieren wird es mit Kakao bestreut. Guten Appetit!

Dieses Tiramisu ist wirklich so gut, wie beim Italiener!

Zimtschnecken

Für circa eine Auflaufform Zimtschnecken werden 200 Milliliter Milch, 50 Gramm Butter, 450 Gramm Mehl, ein halber Teelöffel Salz, 70 Gramm Zucker, ein Ei und ein Würfel Frischhefe für den Teig benötigt. Für die Füllung werden zusätzlich 50 Gramm weiche Butter, 130 Gramm brauner Zucker und zwei Teelöffel normaler Zucker gebraucht. Damit die Glasur gemacht werden kann, werden noch 100 Gramm Frischkäse, 30 Gramm Butter, 100 Gramm Puderzucker und vier Tropfen Vanille Aroma benötigt. Als Geräte werden eine Schüssel, eine Backform und eine Mikrowelle gebraucht.

Als erstes werden 50 Gramm Butter und die Milch erhitzt, bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt wird das Mehl, 70 Gramm Zucker und das Ei in eine Schüssel gegeben. Eine kleine Mulde wird in das Mehl gedrückt, in diese wird die Hefe gelegt. Als nächstes wird die Milch hinzugegeben. Das Ganze wird nun geknetet. Wenn alles gut vermischt ist, wird der Teig eine Stunde zugedeckt gehen gelassen. Danach wird der Teig rechteckig ausgerollt und mit der Butter bestrichen. Nun wird der normale Zucker und der braune Zucker vermischt und über den Teig gestreut. Dabei wird kein Rand gelassen. Im nächsten Schritt werden die Rechtecke von der langen Seite her aufgerollt. Jetzt wird das Ganze in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Als nächstes werden die Röllchen mit der Schnittfläche nach unten in eine Backform gelegt. Während der Teig 30 Minuten gehen gelassen wird, werden alle übrigen Zutaten gemischt, daraus wird die Glasur entstehen. Die Backform wird als nächstes in den Ofen gegeben. Nach circa 15-20 Minuten bei 180°C, kann sie wieder heraus genommen

werden. Zuletzt wird nur noch die Glasur auf den fertigen Zimtschnecken verteilt.

Kleiner Tipp: Warm schmeckt es am besten!

Matcha Latte Rezept

Für zwei Gläser Matcha Latte werden zwei Teelöffel Matchapulver, 200 Milliliter heißes Wasser, ein Esslöffel Ahornsirup oder Honig und 150 Milliliter Milch benötigt. Außerdem werden ein Glas, eine Schüssel, ein Wasserkocher, ein Messbecher, ein paar Löffel, ein kleiner Schneebesen und ein Milchschaumer benötigt.

Als erstes wird das Matchapulver in eine kleine Schüssel gegeben und mit heißem, aber nicht kochendem Wasser übergossen. Das Wasser sollte im besten Fall 80 Grad haben. Danach werden das Wasser und das Matchapulver mit dem kleinen Schneebesen verrührt. Als nächstes wird der Ahornsirup hinzugegeben und wieder mit dem Schneebesen umgerührt. Dann wird die Milch in den Messbecher gegeben und mit dem Milchschaumer aufgeschäumt. Danach wird der Matcha in das Glas gegeben. Schon kann die Milch hinzugegeben werden.

Mein Tipp wäre es, mit viel Milch zu arbeiten, weil der Matchageschmack sonst zu stark ist.

Spaghetti-Eis zum Selber machen

Zutaten: 150 Gramm Erdbeeren, ein Esslöffel Zucker, circa einen halben Teelöffel Zitronensaft, 50 Gramm Sahne, sowie 200 Gramm Vanilleeis und 25 Gramm weiße Schokolade. Außerdem wird eine Spätzlepresse, eine Schüssel und eine Reibe benötigt.

Zuerst wird die Spätzlepresse eine Stunde ~~mit einer Stunde~~ vor dem Zubereiten des Spaghetti-Eis in das Gefrierfach gelegt. Daraufhin werden die Erdbeeren gewaschen und gewaschen. Jetzt werden drei Erdbeeren beiseitegelegt, die für die Deko benutzt werden. Der Rest der Erdbeeren wird mit Zucker und Zitronensaft vermischt und püriert. Nun wird die Sahne steifgeschlagen und auf je zwei Esslöffel pro Teller gegeben. Nach diesem Schritt werden Spätzlepresse und Vanilleeis aus dem Tiefkühlfach geholt und pro Teller werden zwei Kugeln durch die Spätzlepresse auf den Dessertteller gepresst. Das Eis wird mit der am Anfang produzierten Erdbeermasse verziert. Weiße Schokolade wird mit einer Reibe in kleinen Raspeln über dem Eis verteilt. Zuletzt werden die drei Erdbeeren zur Deko aufgesetzt. Jetzt genießen!

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

Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Es werden 200 Gramm Margarine; 200 Gramm Zucker;
eine Prise Salz; sechs Eier; 250 Gramm Mehl; zwei Teelöffel Backpulver;
40 Gramm Mehl; zwei Teelöffel Backpulver; 40 Gramm Kakaopulver;
150 Milliliter Sahne; ein Kilogramm Kirschen; Zimt-Zucker benötigt.

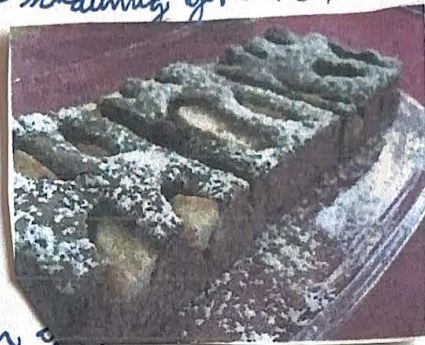
Der Backofen wird auf 175 Grad vorgeheizt.

Die Margarine, Eier und der Zucker werden sehr schaumig gerührt.

Das Mehl, der Kakao und das
Backpulver werden vermischt und
dazugegeben, dann wird der
Schmand hinzugeben und zu
einem glatten Teig verrührt.

Der Teig wird auf dem Teig verteilt ein g.

Die Kirschen werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Dieser wird mit
Zimt-Zucker bestreut. Der Teig wird circa 25 bis 30 Minuten gebacken.



h. gefülltes
Blech
ges-
tellt

Bananenbrot

Für dieses Rezept werden drei reife Bananen, 80 Milliliter neutrales Öl, 110 Gramm brauner Zucker, zwei Eier, 200 Gramm Weizenmehl, drei Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz, eine



Vanilleschote, eine Prise Zimt und Butter für die Form benötigt. Damit werden Sie ein sehr einfaches und leckeres Bananenbrot bekommen.

Zuerst wird der Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorgeheizt. Die Kastenform wird gut mit Butter eingefettet. Die Bananen werden mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrückt.

Die Vanilleschote wird mit einem Messer der Länge nach eingeteilt und mit dem Messerrücken ausgekratzt. Nun wird das Öl mit braunem Zucker und den Eiern verquirlt. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote werden vermischt und mit der Öl-Eiermasse verrührt. Anschließend wird das Bananen-Püree eingerührt. Dann wird der Teig in die Form gegeben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten gebacken.

Das Bananenbrot wird nach dem Backen vollständig auskühlen gelassen. Erst danach aus der Form nehmen. Das Bananenbrot ergibt circa zehn Stücke. Tipp: Gib einfach ein paar gehackte Walnüsse mit zum Teig und das Bananenbrot bekommt eine ganz neue, ebenfalls himmlisch leckere Geschmacksnote. Guten Appetit!