

# Digitales Kochbuch

der Klasse

6A



Süßes  
und  
Herzhaftes



zum Ausprobieren

MGF

# Inhaltsverzeichnis

## Süßes

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Crêpes.....                            | 3  |
| Birnen-Törtchen .....                  | 4  |
| Zitronenkuchen.....                    | 5  |
| saftiger Käsekuchen .....              | 6  |
| Leckere Nutella Kekse .....            | 7  |
| Chocolate Chip Cookie Dough (I) .....  | 8  |
| Chocolate Chip Cookie Dough (II) ..... | 9  |
| Englischer Apple Crumble.....          | 10 |
| Double Chocolate Chip Cookies .....    | 11 |
| Schokobrot .....                       | 12 |
| Schoko-Muffins .....                   | 13 |
| Schokoladenkuchen.....                 | 14 |
| Kaiserschmarrn.....                    | 15 |
| Cake-Pops.....                         | 16 |
| Nusskuchen.....                        | 17 |
| Zwetschgen-Kuchen.....                 | 18 |
| Bananen-Pancakes .....                 | 19 |
| Pancakes .....                         | 20 |

## Herzhaftes

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Pizzete Salamí                               | 21 |
| Rib-Eye-Steak-Sandwich mit Käse und Schinken | 22 |
| Paprika-Nudeln                               | 23 |
| Spaghetti Tacos                              | 24 |
| Pfannkuchen                                  | 25 |
| Original Chili Con Carne                     | 26 |
| Saftiger Schweinebraten                      | 27 |
| Semmelknödel                                 | 28 |
| Dinkelvollkornbrot                           | 29 |
| Leckere Guacamole                            | 30 |

# Crêpes

Für die Crêpes benötigst du folgende Zutaten:

- 120 g Mehl
- 3 Eier
- 30 g flüssige Butter
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Pfanne
- Butter oder Öl zum Einfetten der Pfanne
- Schüssel (für den Teig)

Als Erstes verrührst du Eier und Butter in der Schüssel. Danach fügst du die Milch hinzu. Nun gibst du das Salz in das Mehl und schüttest dies zu dem Teig hinzu. Jetzt lässt du es 10 Minuten ruhen. Währenddessen fettest du die Pfanne mit Butter oder Öl ein. Nachdem du fertig bist, backe den Teig dünn in der Pfanne, bis er goldgelb geworden ist.



Tipp: Wenn der Teig an den Seiten hoch geht, kannst du ihn wenden. Der Crêpe schmeckt mit Ahornsirup oder anderen Aufstrichen noch besser.



Marlene Vössing

## Birnen-Törtchen

Für dieses Rezept benötigst du:

100g weiche Butter

100g brauner Zucker

2 Eier

2 gestrichene EL Kakao

60g gemahlene Mandeln

1 ½ TL Backpulver

1 ½ TL Espressopulver

1 EL Kaffee- oder Mandellikör (z. B. Amaretto, nach Belieben)

2 kleine reife Birnen

Fett & Mehl für die Förmchen



Zubereitung:

Als Erstes heizt du den Backofen auf 175° vor. Fette dann deine Förmchen gründlich ein und streue Mehl darin aus. Dann werden die weiche Butter und der Zucker in einer Schüssel gut schaumig gerührt und anschließend ein Ei nach dem anderen hinzugefügt.

Nun mischt du Kakao, Mandeln, Espressopulver, Mehl und Backpulver. Die Mehlmischung wird nach und nach unter die Butter-Ei-Creme gerührt. Jetzt rührst du einen beliebigen Likör unter die Masse. Danach schälst du die Birnen, viertelst sie, entkernst sie und schneidest die Viertel in Scheibchen, die dann unter den Teig gerührt werden. Zum Schluss füllst du den Teig in die Förmchen und backst ihn im Ofen (Mitte, Umluft 160°) für 25-30 Minuten. Sie sollten innen jedoch noch etwas weich sein. Nun kannst du die Förmchen aus dem Ofen nehmen, um sie auf einem Kuchengitter oder ähnlichem abkühlen zu lassen.

Tipps: Wenn du die Törtchen nicht so einfach aus den Förmchen bekommst, kannst du auch ein Messer nehmen. Sei aber vorsichtig!

Du hast keine Förmchen? Kein Problem, du kannst auch hitzebeständige Tassen benutzen.

Franziska Bente

# Zitronenkuchen

## Zutaten:

350 g Margarine

350 g Mehl

350 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL (gehäuft) Backpulver

6 Eier

3 unbehandelte Zitronen

300 Puderzucker



## Zubereitung:

Bevor man startet, muss der Ofen auf 175 °C – 195 °C vorgeheizt werden. Zuerst muss man die Schale von den 3 Zitronen mit einer Reibe abreiben und anschließend 2 davon auspressen. Danach rührt man die Eier und den Zucker schaumig. Das Mehl wird gesiebt und mit dem Vanillezucker, dem Backpulver, der Zitronenschale und der Margarine nach und nach der schaumigen Masse hinzugegeben. Der Teig wird gut durchgerührt und in eine gut gefettete Springform gegeben. Als Nächstes schiebt man die Form in den vorgeheizten Backofen und lässt den Kuchen für ca. 40 - 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Während dessen mischt man aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker eine dickflüssige Glasur. Zum Schluss verstreicht man die Glasur mit einem Backpinsel auf dem Kuchen und lässt ihn auskühlen.

Tipp: Solange der Kuchen noch warm ist, kann man mit einer Gabel überall einstechen, so kann die Glasur einsickern und er wird saftiger.

Helena Kuba

# saftiger Käsekuchen

## Für den Mürbeteig benötigt man:

150g Mehl  
60g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
100g weiche Butter

## Für die Füllung benötigt man:

600ml Milch  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
1kg Magerquark  
200g Zucker  
2 Eier (Gr. M)  
1 Vanilleschote  
2TL Zitronenabrieb  
200ml neutrales Speiseöl  
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zunächst wird der Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorgeheizt und ein Springformboden (Ø26cm) mit Backpapier belegt. Anschließend mischt man Mehl mit Zucker, Vanillinzucker und Salz. Dann wird die Butter zugegeben. Nun wird alles zu einem Teig verknetet und auf den Boden in die Springform gedrückt (keinen Rand hochziehen!). Den Boden sticht man anschließend mehrmals mit einer Gabel ein, bevor man die Form in den Backofen gibt und den Boden für 12-14 Min. backt.

In der Zwischenzeit werden 100 ml der Milch mit dem Puddingpulver glattgerührt und der Quark mit dem Zucker und den Eiern in einer großen Schüssel verrührt. Die Vanilleschote wird nun längs halbiert, das Mark ausgeschabt und zum Quark gegeben und zusammen mit dem Zitronenabrieb und der Puddingpulver-Mischung in den Quark gerührt. Zuletzt gibt man die übrige Milch (500ml) und das Öl unter Rühren hinzu.

Die Backofentemperatur wird nun auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) reduziert. Zum Schluss wird die flüssige Quarkmasse in die heiße Springform gegossen und für ca. 70Min. gebacken. Danach lässt man den Kuchen auf einem Kuchenrost komplett auskühlen. Erst nach dem Erkalten darf der Ring entfernt werden und nach Belieben kann der Kuchen noch vor dem Servieren mit Puderzucker bestäubt werden.

**Tipp:** Wer es gerne etwas Fruchtiger mag, kann einfach ein paar Himbeeren und Erdbeeren nehmen, die Hälfte davon pürieren und über den Kuchen klecksen. Die andere Hälfte der Beeren einfach obendrauf legen und schon wird der Käsekuchen zum Käsekuchen mit Beeren.

Julian Rengsberger

## Leckere Nutella Kekse

Hier findest du ein einfaches sowie sehr leckeres Rezept für Nutella Kekse. Dafür benötigst du

200 Gramm Nutella

1 Ei

160 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver.

So nun kannst du loslegen:



Zuerst musst du den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit legst du das Backblech mit Backpapier aus. Danach gibst du Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel. Diese Masse musst du mit einem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend formst du aus dem Teig kleine Kugeln und legst diese auf das vorbereitete Backblech. Zum Schluss gibst du das Ganze etwa für 10 Minuten in den Backofen zum Backen.

Tipps zum Rezept:

Vor dem Servieren kannst du die Kekse noch mit Puderzucker bestreuen.

Marie Wollmann

# Chocolat Chip Cookie Dough (1)

## Zutaten:

75g weiche Butter  
80g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150g Mehl  
4 EL Milch  
100g Schokotropfen



## Zubereitung:

Für dieses Rezept benötigst du einen Löffel, eine Schüssel und natürlich die oben genannten Zutaten. Zuerst musst du Butter und Zucker cremig rühren. Anschließend werden Salz, Mehl und Milch hinzugegeben und gut verrührt. Nun werden noch die Schokotropfen untergehoben. Zum Schluss musst du den Teig noch für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann kannst du ihn genießen.

Tipp: Mit einem Esslöffel Kakaopulver wird daraus schnell ein dunkler Cookie Dough. Außerdem kann man noch Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse unterheben.

Mia Polz



## Chocolate Chip Cookie Dough (II)

### Zutaten:

75g weiche Butter

80g Zucker

1Pck./ein Teelöffel Vanillezucker

1Prise Salz

150g Mehl

4 EL Milch

100g Schokotropfen

### Zubereitung:

Für dieses Rezept benötigt man eine Schüssel, einen Löffel, einen Standmixer und die obengenannten Zutaten.



Zuerst muss man die weiche Butter und den Zucker kurz cremig rühren. Anschließend ver-  
rührt man Salz, Mehl, Vanillezucker und Milch gut. Nun werden die Schokotropfen unterge-  
hoben, sodass sie im ganzen Teig gleichmäßig verteilt werden. Jetzt stellt man den Keksteig  
für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Danach kann man den Chocolate Chip Cookie Dough  
genießen.

Mit einem Esslöffel Kakaopulver wird daraus schnell dunkler Chocolate Chip Cookie Dough.  
Man kann noch Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse hineinmischen. Auch muss man keine  
Schokotropfen benutzen, man kann auch andere Streusel verwenden.

*Leticia Czellar*

# Englischer Apple Crumble

## Zutaten:

### Teig:

225g Mehl

115g Butter

90g Zucker (oder etwas weniger)

1 Prise Salz

### Obst:

400-500 g Boskop Äpfel, gewaschen und in Spalten/Stücke geschnitten

3 EL Zucker

## Zubereitung:

Zunächst wird der Ofen auf 180 Grad vorgeheizt. In der Zwischenzeit werden die die Zutaten für den Teig – von Hand oder in der Küchenmaschine – gemischt, bis man Streusel hat. Die Äpfel legt man nun in eine flache und feuerfeste Form und bestreut sie dann mit dem Zucker. Abschließend werden die Streusel darüber verteilt. Nun gibt man die Form in den Backofen, bis der Streusel goldbraun ist (etwa 30 Min.).

Das ist mein Apple Crumble!

Viel Spaß beim Backen!

*Johan Makepeace*

## Double Chocolate Chip Cookies

Für dieses Rezept benötigst du:

300g Mehl

100g Kakao

1TL Natron

1TL Salz

250g weiche Butter

260g Zucker

1EL Zuckerrüben-Sirup (Grafschafter Goldsaft)

1TL Vanillezucker (kein Vanillin)

2 Eier

150g Zartbitterschokolade grob gehackt

150g weiße Schokolade grob gehackt



Zuerst musst du den Ofen auf 190 C° vorheizen und währenddessen Mehl, Kakao, Natron und Salz abwiegen und vermischen. Anschließend legst du die Mischung beiseite. Dann nimmst du die weiche Butter, den Zucker und den Sirup und schlägst sie etwa 3 Minuten mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer leicht und fluffig. Nun werden der Vanillezucker und die

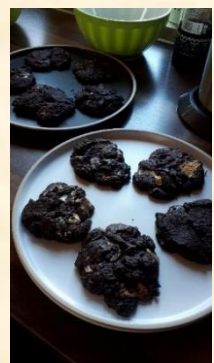


Eier untergerührt und alles nochmals für 3 Minuten geschlagen. Danach fügst du die Mehlmischung hinzu und rührst sie mit einem stabilen Holzlöffel hinein. Die gehackte Schokolade hinzugeben und unterheben.

Anschließend setzt du einen Riesentropfen Teig mit einem Löffel auf ein Backblech. Je nach Größe backst du sie 10-13 Minuten, lässt sie danach etwas abkühlen und setzt

sie dann auf ein Gitter.

Am Ende hast du deine leckeren Schokoladen-Cookies.



Vincent Allmer

# Schokobrot

## Zutaten:

- 250g Zucker
- 250g gemahlene Mandeln
- 250g Raspelschokolade
- 6 Eier
- 100 g Mehl
- Streusel, Mandeln usw. zum Verzieren (nur, wenn man möchte)

## Wenn du all diese Zutaten hast, kann es auch schon los gehen:

Als Erstes heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Nun gibst du alle Zutaten in eine Schüssel und vermixt sie dann mit einem Schneebesen, Löffel oder etwas anderem.

Nun kannst du den Teig auch schon gleichmäßig auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. Anschließend schiebst du das Backblech für 20 Minuten in den.

Danach holst du das Schokobrot aus dem Ofen. Natürlich könntest du es jetzt so auch schon essen, aber um es noch schöner aussehen zu lassen, kannst du es jetzt mit Schokoglasur einstreichen und es danach mit Streuseln, Perlen, Mandeln usw. verzieren.

Guten Appetit!

Sophie Riedl

# Schoko-Muffins

Rezept für 12 Stück

**Zutaten:** 3 Eier

- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Sahne
- 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
- 140g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100g kleine weiße Schokoladenstückchen
- etwas Puderzucker zum Verzieren



**Arbeitsmittel:** Muffinblech

- Muffinpapierförmchen
- Handrührgerät
- Rührschüssel

**Anleitung:**

Heize zuerst den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vor und setze die Papierförmchen in das Muffinblech. Jetzt gibst du die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in eine Rührschüssel und schlägst sie mit dem Handrührgerät schaumig. Anschließend fügst du die Sahne und das Sonnenblumenöl hinzu und rührst um. Danach gibst du das Mehl, das Back- und Puddingpulver in die Rührschüssel und vermischst alles zu einem glatten Teig. Hebe anschließend die Schokostücke gleichmäßig unter und fülle dann den Teig immer mit der gleichen Menge in die Förmchen. Schiebe die Muffins in den Ofen und backe das Ganze für 20 Minuten. Jetzt holst du die Muffins wieder heraus und stellst sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.

Kleiner Tipp: Du kannst auch statt Schokoladenpuddingpulver einfach Vanillepuddingpulver hernehmen, aber dann solltest du auch Vollmilchschokoladenstückchen nehmen.

**Guten Appetit!**

*Lena Scheckenhofer*

## Schokoladenkuchen

### Trockenzutaten:

280g Mehl  
350g Zucker  
75g Kakaopulver  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Backpulver

### Flüssige Zutaten:

2 Medium Eier  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
180ml Heißes Wasser  
180ml Buttermilch  
1 Esslöffel Essig

### Zutaten für die Buttercreme:

250g Mascarpone  
250g Quark  
400g Schlagsahne  
9 Teelöffel San-apart  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Zitrone  
4 Esslöffel Puderzucker

Außerdem benötigen Sie eine kleine und auch eine große Schüssel.

### Vorgang:

Zuerst schütteln Sie alle Trockenzutaten einmal durch ein Sieb und dann geben Sie sie in eine kleine Schüssel. Danach müssen Sie die Eier, das Öl und den Vanilleextrakt miteinander in der großen Schüssel vermischen. Daraufhin folgen die restlichen Zutaten. Jetzt alles gut vermengen. Anschließend die Backmischung in eine beliebige Backform gießen. Der Teig wird jetzt bei vorgeheiztem Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 40-50 Min gebacken.

Während der Kuchen anschließend abkühlt, bereiten Sie schon einmal die Buttercreme vor. Als Erstes geben Sie den Mascarpone in eine Rührschüssel und rühren sie geschmeidig. Als Nächstes kommt die Sahne bei niedriger Stufe langsam mit dazu. Daraufhin geben Sie den San-Apart und auch den Puderzucker mit hinein. Darauf folgt der Quark genauso wie der Vanilleextrakt und die Zitronenschalen. Im Anschluss wird die Creme steif gerührt, dann kommt die Buttercreme für etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, währenddessen können Sie den Kuchen zurechtschneiden und anschließend, wie Sie wollen, dekorieren.

Leonie Adler

# Kaiserschmarrn

## Die Zutaten für 4 Portionen sind:

8 Eier  
1 Prise Salz  
60g Zucker  
2 Msp. Vanille  
200g Sauerrahm  
6 EL (70 ml) Milch  
160g Mehl  
100g Butter oder Butterschmalz  
4 EL Rosinen  
etwas Puderzucker



## Zubehör:

Waage, Becher (zum Schlagen des Eiweißes), Schüssel und eine Pfanne

## Zubereitung:

Als Erstes schlägt man die Eier auf und trennt Eiweiß und Eigelb. Das Eiweiß muss in den Becher und das Eigelb in die Schüssel. Nun rührt man das Eiweiß zu Eischnee. Danach wird der restliche Zucker in die Schüssel gegeben. Nun mixt man das Ganze und gib das Mehl löffelweise hinzu. Danach gibt man Butter in die Pfanne und lässt diese schmelzen. Anschließend hebt man den Eischnee unter die Teigmasse. Danach muss die Mischung in die Pfanne. Wer will, kann jetzt Rosinen hinzugeben. Nach ungefähr 15 Minuten ist der Kaiserschmarrn fast fertig. Nun zerteilt man den Kaiserschmarrn. Zum Schluss stäubt man noch Puderzucker darüber und fertig ist das Gericht.

Als Beilage eignet sich Apfelmus.

*Julian Kremer*

# Cake-Pops

## Zutaten für 15 Portionen:

|          |                                             |
|----------|---------------------------------------------|
| 80g      | Butter (zimmerwarm)                         |
| 65g      | Puderzucker                                 |
| ½ Prise  | Salz                                        |
| ½ Prise  | unbehandelte Zitronenschale<br>(abgerieben) |
| 2        | Eier (Gr. M)                                |
| 80g      | Mehl                                        |
| ¼ Pk     | Backpulver                                  |
| ½ Schuss | Öl (für die Form)                           |



## Zubereitung:

Nachdem man zunächst den Ofen auf 180°C eingestellt hat, muss man zuerst Butter, Zucker, Salz und die Zitronenschale in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren, dabei nach und nach die Eier unterrühren.

Anschließend wird das Mehl mit dem Backpulver vermischt und mit einem Sieb darüber gesiebt. Danach hebt man es mit einem Schneebesen unter. Daraufhin pinselt man Cake Pop Formen dünn mit Öl ein. Im Anschluss befüllt man einen Spritzbeutel mit dem Teig und spritzt den Teig in die Formen. Die Cake Pops muss man für 8 Minuten im heißen Ofen backen und auf einem Backpapier abkühlen lassen. Während sie kühlen, kann man Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen. Zum Schluss tunkt man bunte Plastikstäbchen oder Holzstäbchen ca.1cm in die Kuvertüre, steckt sie dann in die Bällchen und verziert sie beliebig.

Falls man keine Cake Pop Form zu Hause hat, kann man auch ofenfeste, runde Formen benutzen. Wenn man keinen Spritzbeutel hat, kann man auch eine Gefriertüte nehmen und an einer Ecke ein entsprechend großes Loch hineinschneiden. Um die fertigen Cake Pops zum Verzehr dekorativ hinstellen zu können, kann man auch ein Stück Styropor nehmen.

Lisa Klingler



# Nusskuchen

## Für den Nusskuchen benötigt man:

180g Margarine

4 Eier

2 Tassen Zucker

3 Tassen Mehl

1 Pck. Vanillezucker

200g Haselnüsse, gemahlen

1 Tasse Milch



Als Erstes wird der Backofen auf 175 Grad vorgeheizt. In der Zwischenzeit rührt man Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker cremig. Danach mischt man Mehl, Backpulver und die Nüsse. Diese Mischung wird dann mit der Eimasse verrührt und nach und nach wird die Milch hinzugegeben. Jetzt füllt man den Teig in eine gefettete Kastenform. Anschließend lässt man den Kuchen bei 175 Grad für 65-70 Min. backen.

Wichtig: Den Kuchen beobachten und den Stäbchentest (Stäbchen in den Kuchen stecken, beim Herausziehen darf kein Teig am Stäbchen kleben!) nicht vergessen, weil der Kuchen evtl. früher oder auch etwas später fertig sein könnte.

Lukas Hecht

## Zwetschgen-Kuchen

Herstellung von Mürbeteig:

Als Erstes brauchst du 200g Mehl, 1 TL Backpulver und 150g gemahlene Mandeln. Häufe das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln auf die Arbeitsfläche und drücke in die Mitte eine Mulde. Dann gibst du 150g kalte Butter und 150g Zucker in die Mulde. Außerdem brauchst du ein Eigelb, eine Prise Salz und einen Teelöffel mit gemahlenem Zimt. Mische alles mit einer Gabel. Schiebe das Mehl mit einem großen Messer oder einer Palette vom Rand zur Mitte. Vermische alles grob und hacke es zu kleinen Krümeln. Schließlich knetest du die Krümel schnell mit den kalten Händen zu einer Kugel Teig. Dann den Teig in Folie wickeln und kaltstellen.



In der Zwischenzeit werden 1,5 Kilogramm Zwetschgen entkernt und geviertelt. Nachdem du das gemacht hast, musst du den Mürbeteig auf einem Backblech auswellen und mit der Gabel kleine Löcher in den Boden stechen. Schließlich belegst du ihn mit Zwetschgen. Der Kuchen muss für ca. 45 min. bei 170° im Ofen backen. Nach dem Backen wird er noch heiß mit Zimt-Zucker bestreut.

Vincent Bader



## Bananen-Pancakes

(1 Portion)



Für diese Pancakes benötigt man:

- 1 Banane
- 75 ml Milch
- 1 Ei
- 1EL Zucker
- 0,5 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 0,25 Päckchen Backpulver
- etwas Butterschmalz oder Margarine zum Anbraten

Zuerst verrührt man Eier, Milch, Zucker und Vanillezucker und siebt Mehl und Backpulver hinzu. Nachdem man die Banane geschält und mit einer Gabel zerdrückt hat, fügt man die Frucht hinzu und vermischt alles zu einem homogenen Teig. Als Nächstes erhitzt man das Butterschmalz bzw. die Margarine in einer Pfanne. Schließlich brät man die Pancakes goldbraun.

Man kann dazu fast alles essen, z.B.: Früchte, Schokoladensoße oder Puderzucker.



Stefanie Gabler

# Pancakes

## Zutaten für 12 Personen:

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 2EL Sonnenblumenöl
- 40 g Zucker
- 1TL Salz
- 1Pk Backpulver
- 400 g Mehl
- 1 Schuss Öl zum Braten



## Zubereitung:

Zunächst werden die Eier und der Zucker schön schaumig geschlagen. Dann gibt man die Milch dazu und verquirlt alles. Nun wird das Mehl mit dem Backpulver zuerst vermengt und anschließend mit dem Salz sowie dem Öl kräftig unter den Teig gerührt.

In einer großen Pfanne erhitzt man nun etwas Öl, um 2-4 Pancakes darin zu braten. Dafür wird jeweils eine kleine Kelle des Teiges in die heiße Pfanne gegeben und mit einem Löffel vorsichtig verteilt und glattgestrichen. Beide Seiten brät man für ungefähr jeweils 1 Minute an.

Tipp: Du kannst noch ein paar Früchte oder Marmelade dazu essen, wie oben im Bild zu sehen ist.

Quirin Birgmeier

# Pizzete Salami

## Zutaten Teig:

500g Mehl

30 ml Olivenöl

300ml lauwarmes Wasser

1 Teelöffel Salz

12g Hefe

1 Teelöffel Honig

## Zutaten Belag:

Soße: 500 ml Tomatensoße

1 Esslöffel Oregano

1 kleingeschnittene Zwiebel

1 zerdrückte Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

50g geriebener Parmesan

kleingeschnittene Salami nach Bedarf

zusätzlich etwas Öl für das Backblech

## Zubereitung:

Zunächst sollte der Backofen auf 250°C Umluft vorgeheizt werden. Für die Teigherstellung vermengst du die zimmerwarmen Zutaten zu einem glatten Teig und formt eine Kugel. Nun legst du die Kugel in eine Schüssel, deckst sie ab und stellst sie warm, bis der Teig sich verdoppelt hat. Anschließend wird er nochmals durchgeknetet. Rolle nun mit einer Teilrolle ein Rechteck aus, drittele den Teig und lege die Scheiben anschließend aufeinander und rolle sie dann zusammen. Gib nun den Teig wieder in die Schüssel und wiederhole die anderen Schritte dreimal. Danach teile den Teig in 10 Portionen und decke sie ab.

In der Zeit, in der du darauf wartest, dass sich der Teig nochmals sichtbar vergrößert, schneidest du Zwiebel, zerdrückst den Knoblauch und reibst den Käse. Vermenge dann alle Zutaten für die Soße. Öle nun ein Backblech ein. Nimm anschließend eine Portion der Teiges und rolle sie aus, bis sie so dünn ist, dass sie ein Drittel des Bleches ausfüllt. Lege nun jeweils 3 Portionen auf ein Blech und bestreibe sie mit der Tomatensauce und belege sie anschließend mit der Salami und streue den geriebenen Käse darüber. Gib die Pizzete nun für ca. 10 min in den Ofen.

Leopold John

# RIB-EYE-STEAK-SANDWICH MIT KÄSE und SCHINKEN

(für 4 Personen)

## Für die Würzmischung:

- 2 TL naturreines grobes Meersalz
- 1 ½ TL getrockneter Oregano
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



## Für die Steaks und das Brot:

- 4 Rib-Eye-Steaks ohne Knochen (je etwa 180 g schwer und 1 ½ cm dick), äußeres Fett entfernt
- 1 EL Olivenöl
- 125 ml Mayonnaise
- 2 große Knoblauchzehen, zerdrückt
- 8 Scheiben Ciabatta
- 8 dünne Scheiben Emmentaler
- 4 knackige Salatblätter
- dünne Scheiben gekochter Schinken



Als Erstes vermengt man die Zutaten für die Würzmischung miteinander. Im Anschluss legt man die Steaks zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie und klopft sie dann auf eine Dicke von 5-6 mm. Danach bestreicht man die Steaks gleichmäßig mit Öl und reibt sie dann mit der Würzmischung ein. Vor dem Grillen lässt man die Steaks für 15-30 Min. die Raumtemperatur annehmen. Nun verrührt man die Mayonnaise mit dem Knoblauch und lässt es vor dem Servieren 15-30 Min. ziehen. Als Nächstes bereitet man den Grill auf direkte und indirekte starke Hitze (230-290°C) vor. Dann grillt man die Steaks bei direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel für 2-3 Min. Wenn das Steak deutliche Grillstreifen hat, wenden und für 30 Sek. weitergrillen. Nun nimmt man die Steaks vom Grill und lässt sie 3-5 Min. ruhen. Als Nächstes lässt man die Brotscheiben bei direkter starker Hitze für 30 Sek. anrösten. Dann legt man den Emmentaler auf die Brotscheiben und lässt sie über indirekter Hitze für eine Minute, sodass der Käse zu schmelzen beginnt. Nun bestreicht man die anderen Brotscheiben mit der Knoblauchmayonnaise und legt das Salatblatt, den Schinken, das Steak und die mit Käse überbackene Brotscheibe auf die unbelegte Brotscheibe und serviert das Essen warm.

Maximilian Gruber

## Paprika-Nudeln

### Man benötigt:

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Paprikaschoten
- 1 kg Nudeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 5 g Oregano (getrocknet)
- etwas Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zuerst kocht man die Nudeln. Währenddessen schneidet man die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein und dünstet sie mit 3 EL Olivenöl an. Als Nächstes wird die Paprika in kleine Stücke geschnitten und gibt man zu den Zwiebeln hinzu und dünstet sie mit den Zwiebeln und dem Knoblauch weiter an.

Dann gibt man etwas Gemüsebrühe dazu. Anschließend schmeckt man das Ganze mit Salz, Pfeffer und Oregano ab.

Zum Schluss gibt man die Nudeln in die Soße und verrührt alles zusammen.

Simon Retzer

# Spaghetti Tacos

Für dieses Rezept benötigst du:

7 Tacoschalen  
1 kg Spaghetti  
500 g Hackfleisch  
Salz und Pfeffer  
500 g Tomatensoße  
2 Töpfe

Zuerst gibst du die Spaghetti in heißes Wasser und lässt sie, bis sie fertig sind, kochen. Nun vermischst du das mit Salz und Pfeffer gewürzte und in etwas Fett angebratene Hackfleisch mit der Tomatensoße in einem Topf und lässt dies für ca. 5 Min kochen. Wenn die Spaghetti fertig sind, kannst du diese mit dem Hackfleisch und der Soße vermischen. Dann nimmst du die Tacoschalen und befüllst sie mit den Nudeln.

Dieses Rezept ist für 7 Personen, du kannst aber auch weniger machen. Zum Schluss servierst du das Ganze.

Tipp: Du kannst auch noch geschmolzenen Käse über die Tacos gießen oder ein kleines Blatt Basilikum darauflegen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Karolína Dost



## Pfannkuchen

### Du brauchst folgende Zutaten:

2 Eier

150 Gramm Mehl

300 ml Milch, 1,5 % Fett

8 TL Butter

etwas Salz

Schritt 1: Du verrührst nun die genannten Zutaten, bis auf die Butter.

Schritt 2: In einer beschichteten Pfanne (Durchmesser 24cm) nacheinander jeweils 1 TL Butter heiß werden lassen.

Schritt 3: Mit einer kleinen Schöpfkelle Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze die Pfannkuchen von beiden Seiten backen.

Die Menge reicht für 8 Pfannkuchen.

Johannes Schmid

# Original Chili Con Carne

In El Paso in Texas, wo auch meine Großmutter gewohnt hat, kennt jeder dieses Rezept: ein einfacher Eintopf aus ganz viel Chili und Rindfleisch sowie ein paar anderen Gewürzen. Es ist quasi die „Großmutter“ von unserem Chili. Es wird in den Südstaaten von Amerika so oft verkauft, wie bei uns Pommes und ChickenNuggets. Man bekommt es an jeder Straßenecke.

## Was du dafür benötigst:

- 1 Kilo Rindfleisch (in kleine Würfel geschnitten und etwas fettiges; es muss nicht das teuerste sein, es müssen aber unbedingt Knochen dabei sein)
- 500g über Nacht eingeweichte rote Bohnen (diese kamen erst viel später in das Originalrezept, nämlich um mehr zu sättigen)
- 2 Hände voll unterschiedlicher Chilis (oder auch weniger)
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Pimentpulver
- 2 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Oregano
- Salz und Pfeffer

## Wie es funktioniert:

Zuerst musst du über Nacht die Bohnen einweichen lassen. Danach entfernst du das Rindfleisch vom Knochen und schneidest es in ganz kleine, gleichmäßige Würfel. Nun werden die Knochen scharf angebraten und danach mit ½l heißem Wasser abgelöscht. Das Ganze solltest du jetzt mit Deckel leicht köcheln lassen. Wenn dieser Schritt getan ist, musst du das Fleisch in einem großen Topf (am besten auf dem offenen Feuer) mit ein wenig Öl ganz stark anbraten lassen. Es darf ruhig etwas anbrennen. 😊

Nun werden die Bohnen abgegossen. Anschließend fügst du alle anderen Zutaten außer den Bohnen und der Knochenbrühe zum Fleisch hinzu. Jetzt gieße noch 1 ½ l Wasser dazu. Dann schütte die Bohnen dazu, aber erst, wenn alles kocht. Nun lasse alles nur noch 1½ - 2h kochen. Am Ende gibst du noch die Knochenbrühe dazu, aber natürlich ohne die Knochen.

## Nun noch ein kleiner Tipp:

Wenn du es noch etwas mehr so haben willst, wie es in Restaurants in Deutschland oft verkauft wird, dann musst du noch eine Dose pürierte Tomaten hinzugeben. Das ist aber in Amerika nie drin.

## Auf jeden Fall der wichtigste Tipp :

Am Ende noch eine Tafel Schokolade mit hohem Kakaoanteil oder 2 EL Kakaopulver hinzufügen, um die Soße ein bisschen schmackhafter und zäher zu machen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Friederike Seiffert



Die Menge der Chilis wählst du nach Belieben aus.



Bei Familie Seiffert wird so gekocht.

## saftiger Schweinebraten

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- Gewürze Thymian, Salbei, Rosmarin, Sellerie
- 500 ml Wasser
- 2 große Karotten
- 4 Kartoffeln

Am Sonntag essen die Bayern gerne Schweinebraten. Hier ein leckeres Rezept:

Als Erstes heizt man den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und anschließend trockentupfen. Danach würzt man das Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian, Salbei, Rosmarin und Sellerie. Nun legt man das Fleisch in einen Bräter und füllt 500 ml Wasser dazu. Anschließend schiebt man den Bräter in den Ofen und lässt das Fleisch garen. Nach 30 Minuten wendet man das Fleisch und schneidet ein gitterartiges Muster hinein, sodass man eine schöne Kruste bekommt. Jetzt legt man die Karotten- und Kartoffelstücke in den Bräter. Man reduziert die Hitze auf 190 Grad und lässt das Schweinefleisch für 2 Stunden weiter schmoren. Während der Bratzeit sollte man das Fleisch mit der Bratensoße übergießen. Schließlich holt man den fertigen Schweinebraten heraus und stellt ihn warm. Für die Soße kocht man die Bratenreste mit Wasser auf. Jetzt gießt man die fertige Soße in eine Kanne ab. Den Schweinebraten schneidet man in Scheiben und serviert ihn mit den Beilagen und der Soße.

Als Beilagen kann man Knödel und Sauerkraut servieren.

Dieses Gericht schmeckt lecker. Guten Appetit!

Alexander Vogel

# Semmelknödel

## Zutaten:

1 Packung Knödelbrot

Petersilie

Pfeffer

3-4 Eier

1 Tasse heiße Milch

Salz

1 Prise Muskat

## Zubereitung:

Zunächst gibt man das Knödelbrot in eine Schüssel. Anschließend fügt man das Salz, den Pfeffer, die Prise Muskat, die Petersilie und die Eier dazu. Nun wird eine Tasse heiße Milch darüber gegossen und alles gut durchgeknetet.

Danach setzt man einen Topf mit reichlich Wasser auf, gibt 1 TL Salz hinzu und bringt es zum Kochen. Währenddessen formt man aus der Masse runde Knödel. Dann gibt man die Knödel in das kochende Wasser, dreht die Temperatur herunter und lässt sie in dem nur noch leicht kochenden Salzwasser ca. 20 min. ziehen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig.

Tipp: Anstelle von Salzwasser kann man die Knödel auch in Gemüsebrühe kochen.



Maximilian Pitz

## Dinkelvollkornbrot

Für ein Brot benötigst du folgende Zutaten:

100g Sonnenblumenkerne

100g Kürbiskerne

50g Pinienkerne (wenn man will)

1 Würfel Hefe, ca.40g

500g Dinkelvollkornmehl

10g Salz

2 EL Essig

500 ml lauwarmes Wasser

Butter für die Form



Heize den Ofen zunächst auf 200 Grad (Umluft:180 Grad) vor. Als Nächstes wird eine Kastenform (30cm) gut mit der Butter eingefettet. Nun streue ca. eine Handvoll der Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne (optional) vermischt in diese Form. Danach gibst du 500 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel, bröselst den Hefewürfel hinein und verrührt ihn, bis er sich ganz aufgelöst hat. Dann wird das Dinkelmehl mit den restlichen Körnern vermengt. G nun die Hefe-Wasser-Mischung, das Salz und den Essig hinzu und knete alles für fünf Minuten durch. Nun noch den Teig in die Form gießen und das Brot abgedeckt gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Anschließend für 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Falls du nicht weißt, ob das Brot schon fertig ist, nimm es aus dem Backofen und stülpe es aus der Form. Wenn du jetzt mit dem Finger gegen den Brotboden klopfst und dieser hart ist und das Brot hohl klingt, dann ist es auch innen gar.

Andreas Weizenbauer

## Leckere Guacamole

Dieses Rezept dauert nur 10 Minuten und ist ganz leicht zum Zubereiten.

Dafür benötigst du diese Zutaten:

- 2 reife Avocados (sie sollten weich sein)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte (eine Art Zwiebel)
- frischgepresster Zitronen- oder Limettensaft
- ½ Tomate
- feingehackter frischer Koriander
- etwas Salz und Pfeffer zum Verfeinern
- eine Schüssel
- eine Gabel



[Bildquelle: Best Guacamole Recipe FromMyBowl Restaurant-Style-10-scaled.jpg \(1707x2560\)](#)

Zuerst schneidest du die reifen Avocados längs auf und löst ihr Fruchtfleisch aus der Schale, nachdem du den festen Kern in beiden Avocados entfernt hast. Dann legst du das Fruchtfleisch der Avocado in die Schüssel und zerdrückst es mit einer Gabel. Als Nächstes zerhackst du die Schalotte in feine Würfelchen und wiederholst den gleichen Vorgang bei den Knoblauchzehen, der Tomate und dem Koriander. Nun fügst du alles zur Avocadomasse hinzu. Zum Schluss kannst du deine Guacamole mit etwas Salz und Pfeffer würzen, denn das gibt einen ganz besonderen Geschmack. Serviere nun deine Guacamole mit leckeren Nachos. Guten Appetit!

Hier sind einige Tipps, die deine Guacamole noch besser machen könnten:

- Du könntest andere Gewürze benutzen, die du zu Hause hast, oder andere Zutaten verwenden, wie z.B. grüne Paprika (in kleine Stücke gehackt) oder Chilischoten/Jalapeños (wenn du es gern scharf isst). WICHTIG: Wenn du andere Zutaten/Gewürze hinzugibst, musst du beachten, dass es im Geschmacks-Gleichgewicht bleibt.)
- Wenn du nicht weißt, was eine Schalotte ist oder keine hast, dann nimm als Alternative einfach eine ¼ Zwiebel.

Lowanne-Hannah Göbert